

Velouté de patates douces aux crevettes



Préparation 20 mn Cuisson 25 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de patates douces à chair orangée

2 oignons blancs

4 pieds de cive ou 12 brins de ciboulette

1 brin de persil plat

6 brins de coriandre

1 c à c de gingembre frais râpé

500 g de queues de crevettes roses (j'ai pris des crues)

2 c à s de fond de crustacé en poudre (remplacé par du fumet de poisson en poudre)

20 g de beurre

2 c à s de crème fraîche

3 c à s d'huile d'olive

10 cl de lait de coco

1 c à s de curry en poudre

1 citron vert (que j'ai ajouté)

Sel et poivre du moulin

Hacher la cive et la coriandre et les réserver séparément. Éplucher les oignons et les mixer avec le persil. Couper les patates douces épluchées en gros dés.

Dans une cocotte faire fondre le beurre et y faire revenir les oignons et le persil mixés à feu doux sans coloration tout en mélangeant pendant 1 à 2 mn. Ajouter les dés de patate douce, le gingembre, le curry, le fond de crustacés ou de poisson, le lait de coco et la moitié de la cive ciselée. Assaisonner et ajouter 50 cl d'eau. Cuire 20 mn à feu moyen et à couvert.

Décortiquer les queues de crevettes et les faire cuire dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 2 à 3 mn à feu vif. Les retirer de la poêle et les réserver.

Passer la préparation de patates douces au mixer, puis verser le velouté obtenu dans une casserole. Ajouter la crème et si le velouté est trop épais ajouter un peu d'eau. Mettre le reste de cive hachée et la coriandre. Mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire et ajouter un peu de jus de citron vert (le mieux est de goûter pour la quantité, il faut sentir la légère acidité du citron) puis mettre les crevettes. Laisser mijoter 3 mn. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>