

## Cari de crevettes



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Ce plat parfumé, à servir avec du riz, pourra être accompagné d'un Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc 2011, "Cuvée Delphine St Eve".*

### Ingrédients

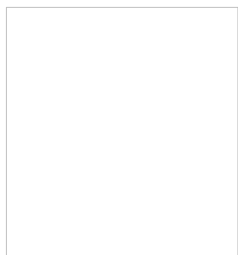
- 700 g de grosses crevettes ou des gambas
- 3 tomates bien mûres
- 5 échalotes
- 6 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre
- 1 branche de thym
- 2 pincées de curcuma
- piment - facultatif
- sel
- huile

### Préparation

- 1 Emincez les échalotes. Pilez l'ail avec le gingembre avec le sel. Hachez finement les tomates.
- 2 Nettoyez les crevettes. Incisez le dos afin de retirer le boyau et décortiquez.
- 3 Faites chauffer votre marmite ou votre faitout sur un feu très vif.
- 4 Lorsque elle est très chaude, mettez-y les crevettes sans matière grasse et retirez-les à partir du moment où elles deviennent rouges.
- 5 Ajoutez alors un peu d'huile et faites-y revenir les échalotes émincées jusqu'à ce qu'elles fondent... mais ne les laissez pas colorer !
- 6 Incorporez le mélange ail, gingembre et sel puis les tomates et enfin les 2 pincées de curcuma. Couvrez 5 minutes en laissant cuire à feu très doux pour obtenir une sauce.
- 7 Lorsque les épices sont fondues, remettez les crevettes. Ajoutez de l'eau de manière à juste couvrir l'ensemble ainsi que la branche de thym.
- 8 Laissez réduire à feu vif tout en conservant de la sauce. Ceux qui aiment peuvent alors mettre du piment.

Proposé par

**Le Domaine Demangeot**



Le Domaine Demangeot est situé dans les hautes côtes de Beaune. Y sont produits des vins reflétant avec authenticité leurs terroirs d'origine.

[Achetez en ligne les vins du domaine](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

