

Curry de langouste

avec le Bourgogne Chardonnay



 4 personnes  15 minutes

INGREDIENTS

4 queues de langouste
1 citron vert (jus et zeste)
1 échalote
1 noix de gingembre frais
4 brins de coriandre
25 cl de lait de coco
2 cuil. à soupe de curry rouge
en pâte
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à soupe de curcuma
en poudre
1 pincée de piment
Sel et poivre

PREPARATION

1. Pelez et hachez l'échalote et le gingembre. Faites-les blondir dans une grande sauteuse 3 minutes dans l'huile d'olive. Ajoutez les queues de langouste et laissez cuire 5 minutes environ.
2. Dans un grand bol, mélangez le lait de coco, le curry, le piment, le curcuma et le zeste du citron vert. Salez et poivrez. Versez le contenu du bol dans la sauteuse et prolongez la cuisson de 15 minutes environ.
3. Lavez et ciselez la coriandre. Ajoutez-la dans la sauteuse avec le jus du citron vert. Salez et poivrez. Servez les langoustes avec de la sauce et du riz blanc.

