



# Jhinga Korma Masala

Curry de crevettes  
au lait de coco

## INGRÉDIENTS :

600 g de crevettes décortiquées  
2 citrons  
2 cuillères à café de curcuma  
3 gousses d'ail  
4 cm de gingembre frais  
6 gousses de cardamome  
4 clous de girofle  
2 cuillères à café de coriandre  
en poudre  
1 pincée de piment en poudre  
400 ml de lait de coco  
6 brins de coriandre fraîche  
Huile végétale ou ghee

## PRÉPARATION

Laissez mariner au frais les crevettes crues dans le jus de citron et le curcuma. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile ou de ghee dans une sauteuse. Faites-y revenir, tout en remuant, l'ail et le gingembre hachés, la cardamome et les clous de girofle pendant 2 minutes. Ajoutez la coriandre en poudre, le piment rouge et 15 cl d'eau. Laissez le liquide s'évaporer 5 minutes à feu moyen. Ajoutez le lait de coco et laissez cuire 5 minutes à feu doux. Ajoutez les crevettes marinées et laissez mijoter tout doucement pendant 10 minutes. Ôtez les épices entières et servez parsemé de coriandre fraîche.

## LE CURRY

Ce terme désigne un mélange d'épices pouvant se composer de coriandre, cumin, curcuma, piment, poivre, cardamome, gingembre... En Inde, ces mélanges portent le nom de Masala. Ce terme désigne aussi un plat mijoté à base de légumes, de viande ou de poisson réalisé avec un mélange d'épices.