

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://lindemagique.over-blog.com>

Camérons poêlés à la sauce safran-coco

Ingrédients

Pour deux personnes

500g de camérons

20 pistils de safran en infusion dans 200 ml de lait de coco

1 gros oignon coupé finement

1 c à c d'ail haché

2 piments secs rouges

1 c à c de gingembre haché

1 c à s de beurre

1 pincée de cumin en poudre

Méthode

Nettoyer les camérons en fendant le dos en deux dans le sens de la longueur, en retirer le filet noir qui donne un goût amer. Les laver plusieurs fois à grande eau sans les décortiquer ce qui permet d'y conserver les saveurs et les parfums (Je les préfère étêtés mais on peut tout aussi bien les garder).

Les laisser mariner dans le lait de coco au safran au frigo pendant une à deux heures sous cellophane.

Dans une marmite, faire fondre le beurre, faire sauter rapidement avec une pincée de cumin les camérons que l'on a retirés du lait de coco. Réserver. Faire revenir dans le beurre les deux piments entiers (cassés en deux pour ceux qui aiment le pimenté) puis ajouter les oignons, l'ail et le gingembre. Une fois bien revenus, verser le lait de coco, ajouter le sel. Laisser mijoter et réduire de moitié. La sauce est jaunâtre, brillante et délicatement parfumée.

Ajouter enfin les camérons et laisser cuire 5 min pas plus.

Servir avec du riz citron ou des vermicelles de riz au citron.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>