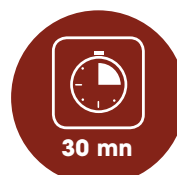


# Poêlée de chouchoutes aux crevettes

Saveur  
du mois



## Ingrédients

- 300 g de queues de crevettes crues
- 1 kg de chouchoutes
- 30 g de fumet de poisson
- 2 piments végétariens (facultatif)
- 2 branches d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 6 g de poudre de curry
- 115 ml d'eau
- le jus d'1/2 citron
- 4 branches de persil
- piment fort



## Préparation

Décortiquez les crevettes.

Lavez, coupez en deux et épluchez la chouchoute. Coupez-la crue, en lanières de 1,5 cm d'épaisseur. Enlevez le cœur fibreux puis coupez-la en cubes.

Taillez finement l'oignon, le piment et l'ail.

Dans une poêle mettez à chauffer 1 cuillère à soupe d'huile, ajoutez les crevettes, l'oignon, le piment et l'ail. Faites revenir 4 minutes.

Ajoutez la chouchoute et mélangez bien. Incorporez le curry, le jus de citron en mélangeant à chaque fois.

Délayez le fumet de poisson dans l'eau et versez-le sur l'ensemble.

Comptez alors 12 minutes de cuisson, à couvert, à feu moyen.

## Astuces de chef

- Le fumet de poisson remplace le sel et permet d'obtenir un effet luisant très appétissant.
- Pensez à bien retirer le cœur fibreux des chouchoutes pour une dégustation plus agréable.
- La recette peut être aussi réalisée avec des crevettes entières, de préférence crues, pour une cuisson optimale.