

## SAVEURS DE LA THAÏLANDE CREVETTES AU BASILIC THAÏ

**Le Riesling accompagne harmonieusement ce plat délicat.**

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 15 minutes

**Portions :** 4

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de pâte de cari rouge thaï
- 1 boîte de 165 ml (5,6 oz) de lait de coco
- 10 ml (2 c. à thé) de sauce de poisson
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre de palme râpé (ou de cassonade mélangée à un peu de miel)
- 600 g (1 1/3 lb) de crevettes moyennes (21/25) crues, décortiquées et déveinées
- Sel
- 1 poignée de feuilles de basilic thaï



Chauffer un wok ou un grand poêlon et y ajouter l'huile. Faire revenir la pâte de cari à feu moyen pendant 2 min. Ajouter le lait de coco, la sauce de poisson et le sucre de palme. Cuire quelques secondes. Ajouter les crevettes et cuire de 3 à 5 minutes. Goûter et saler au goût. Ajouter les feuilles de basilic thaï. Transférer dans un plat de service et décorer avec les feuilles de basilic.

**Pâte de cari rouge thaï :** On trouve facilement cette pâte, présentée dans un petit pot de verre, au rayon des produits asiatiques des supermarchés.

**Sucre de palme :** Très utilisé dans la cuisine thaïlandaise, le sucre de palme est en vente dans les épicerie asiatiques sous la forme d'un pain solide que l'on peut émietter ou râper. Dans les plats salés, il a la propriété de lier les saveurs entre elles et d'atténuer le feu du piment.

