

Recettes créole de la mer

Gratin de giraumon aux crevettes et fruits de mer

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de giraumon
- 200 gr de crevettes décortiquées
- 200 gr de cocktail de fruits de mer
- 100 gr de riz blanc
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 20 gr de coriandre ciselée
- 30 gr de cive ciselée
- 2 cuillères à soupe de curry (ou de poudre à colombo)
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 20 cl de lait de coco
- 50 à 100 gr de fromage râpé
- Huile
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 45 mn

Cuisson : 1 heure

Laver le riz sous l'eau courante et le plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 mn.

Eplucher et émincer l'oignon.

Eplucher, dégermer et émincer la gousse d'ail.

Oter les filaments et les graines du giraumon et l'éplucher.

Couper le giraumon en petits dés.

Une fois cuit, égoutter le riz, le rincer et réserver.

Couper les crevettes en petits morceaux.

Mettre de l'huile dans une sauteuse et faire chauffer.

Verser l'oignon et l'ail sur l'huile chaude et faire revenir 2 mn.

Ajouter le giraumon, le curry, le cumin et faire cuire 2 mn.

Ajouter les crevettes, les fruits de mer et le riz précuit et mélanger.

Ajouter la cive et la coriandre ciselées et mélanger.

Ajouter le lait de coco, saler, poivrer, mélanger et laisser mijoter 20 mn.

A la fin de la cuisson, écraser le giraumon grossièrement à la fourchette.

Ajouter le fromage râpé, mélanger et verser la préparation dans un plat à gratin.

Préchauffer le four à 180°.

Saupoudrer le plat de fromage râpé et enfourner pour 20 à 30 mn.