

## Vermicelles de Riz aux Crevettes, Agrumes et Lait de Coco

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- VERMICELLES DE RIZ	350g
- COURGETTE(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- GINGEMBRE	2 cm
- CORIANDRE FRAIS	
- VIN BLANC SEC	20 cl
- ORANGE(S)	1 pressée
- LAIT DE COCO	200 ml
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- GAMBAS	30-35
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez finement l'ail et le gingembre.
- Ciselez la coriandre.
- Pressez l'orange.
- Décortiquez soigneusement les gambas (ou grosses crevettes).
- Taillez les courgettes en petites frites (à la mandoline).
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Agrémentez avec l'ail, la coriandre et le gingembre. Salez et poivrez.
- Arrosez ensuite de vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Versez ensuite le jus d'orange, le lait de coco et assaisonnez d'une pincée de poivre de Cayenne.
- Laissez épaissir quelques minutes.
- Entre temps, faites bouillir de l'eau salée et trempez-y les pâtes le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Déposez enfin les gambas décortiquées dans la sauce et laissez-les prendre couleur pendant 2 à 3 minutes maximum.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et nappez de sauce aux gambas.