

# Blanquette de crevettes, potiron et crème de coco



## *Ingrédients pour 4 pers. :*

- 12 pommes de terre (taille grenaille)
- 20 crevettes roses cuites
- 400 g de potiron
- 300 g d'épinards
- 40 cl de crème de coco
- 3 cm de gingembre frais
- 4 brins de coriandre
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 2 c. à s. de sucre complet
- 2 c. à s. d'huile de noix de coco vierge
- Sel & poivre

## *Les étapes*

Ôtez l'écorce du potiron et coupez-le en gros cubes. Lavez les pommes de terre et coupez les plus grosses en deux si besoin sans les peler. Lavez les feuilles d'épinards.

Pelez l'oignon et le gingembre et hachez-les. Faites-les blondir 3 min dans une cocotte avec l'huile. Versez la crème de coco, 75 cl d'eau et émiettez dedans les tablettes de bouillon. Mélangez bien et portez à ébullition.

Lorsque l'ensemble bout, ajoutez le potiron et les pommes de terre. Laissez cuire environ 15 min.

Ajoutez les épinards et les crevettes. Poursuivez la cuisson 3 min. Versez le jus de 2 des citrons et le sucre. Salez, poivrez et ajoutez les brins de coriandre hachés. Servez accompagné du dernier citron coupé en quartiers.

Source : <https://www.marieclaire.fr/cuisine/blanquette-de-crevettes-potiron-et-creme-de-coco,1292293.asp>