

CREVETTES RÔTIES À LA NOIX DE COCO, SAUCE VERTE À LA CORIANDRE

4 portions

Le jus de 1 limette
10 ml (2 c. à thé) de miel
1 pincée de flocons de piment
1 pincée de sel
5 ml (1 c. à thé) d'huile de canola
16 à 20 grosses crevettes crues
et décortiquées
125 ml (1/2 tasse) de noix de coco râpée,
séchée et non sucrée

SAUCE VERTE À LA CORIANDRE

250 ml (1 tasse) de feuilles de coriandre
30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
1 pincée de sel
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame rôti
60 ml (4 c. à soupe) d'huile de canola
1 jet de sauce Sriracha

- Préchauffer le four à *Broil*. • Dans un petit bol, mélanger la limette avec le miel, les flocons de piment, le sel et l'huile. • Badigeonner les crevettes avec ce mélange, puis rouler dans la noix de coco.
- Sur une plaque allant au four recouverte de papier parchemin, déposer les crevettes.
- Cuire au four, à quelques cm de la source de chaleur, pendant 2 minutes, puis retourner et poursuivre la cuisson 2 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient dorées.
- Entre-temps, dans la jarre du mélangeur, mettre la coriandre, le jus de lime et le sel.
- Actionner à haute vitesse. • Arrêter l'appareil au besoin pour racler les bords. • Si nécessaire, ajouter un peu d'eau froide pour hacher plus facilement la coriandre si la préparation est trop épaisse.
- Actionner de nouveau le mélangeur et verser l'huile de sésame et l'huile de canola en un mince filet pour émulsionner. • Saler et assaisonner avec la sauce Sriracha.
- Servir avec les crevettes grillées.

EXPLICATION DE L'ACCORD

• •

Domaines Paul Mas Vignes de Nicole
Vin blanc • Code SAQ : 11767768 • 15,95 \$

La noix de coco et les crevettes grillées font parfaitement écho au côté boisé de ce blanc élégant qui contient du chardonnay et qui est vieilli en fût de chêne. Tandis que la sauce verte à la coriandre est en parfaite harmonie avec les notes anisées et la fraîcheur du sauvignon blanc, qui fait aussi partie de l'assemblage. Servir entre 10° C et 12° C.

