Gambas et kiwis en brochettes de citronnelle pochées au lait de coco parfumé

Les ingrédients

2 kiwis
12 gambas décortiquées
50 cl de lait de coco
1 bâton de cannelle
2 étoiles de badiane
5 graines de cardamome
1 pincée de gingembre en poudre
1 citron vert
2 bâtons de citronnelle
Sel

La préparation

1. En étant aidé(e) d'un adulte, coupe les bâtons de citronnelle en deux, dans le sens de la longueur. Epluche les kiwis et coupe-les en quatre. A l'aide d'un couteau, fais un trou dans les queues de gambas pour y faire passer la citronnelle.

2. Sur chaque branche de citronnelle, enfile 3 gambas et 2 morceaux de kiwi, en les alternant. Puis mets les brochettes au réfrigérateur.

3. Rince et essuie le citron vert. A l'aide d'un économe, épluche-le pour en récupérer les zestes. Mets-les dans une casserole avec le lait de coco, le bâton de cannelle, les étoiles de badiane, la cardamome, le gingembre en poudre et le sel. Fais bouillir le tout.

4. Une fois que le lait bout, éteins le feu et laisse infuser pendant 10 minutes en mettant le couvercle.

5. Refais bouillir le lait de coco et plonge les brochettes dedans. Eteins le feu et laisse tremper les brochettes pendant 5 minutes. Puis sors-les de la casserole à l'aide d'une fourchette et dispose-les sur une assiette.

6. Ajoute le jus du citron vert dans le lait de coco, et verse le mélange à travers une passoire sur les brochettes. Tu peux servir cette recette avec un riz parfumé, basmati ou thaï.

Rôti de Veau aux Kiwis

Les ingrédients

7 kiwis
1 rôti de veau de 800 g
15 cl de crème fraîche épaisse
1 cube de bouillon de légumes (ou volaille)
Le jus d'1 citron jaune
2 échalotes
20 g de beurre demi-sel
2 c à s d'huile d'olive

La préparation

Eplucher les échalotes et les couper en fines rondelles.

Dans un faitout ou une cocotte en fonte, faire chauffer le beurre et l'huile à feu doux. Y faire revenir le rôti de veau sur toutes ses faces jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Déposer ensuite les rondelles d'échalotes et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Délayer le cube de bouillon dans 25 à 30 cl d'eau et le verser dans la cocotte de manière à ce qu'un tiers du rôti soit immergé dans le bouillon.

Eplucher les kiwis. Couper 5 kiwis en morceaux et les déposer dans la cocotte avec le jus de citron.

Couvrir et laisser mijoter pendant 50 min à 1 heure environ (compter environ 30 min de cuisson par livre de viande).

Retirer le rôti et mixer la sauce (le jus de cuisson). Assaisonner selon votre goût. Ajouter la crème fraîche et bien mélanger.

Couper le rôti en tranches et les déposer dans la sauce. Prolonger la cuisson de 15 min.

Couper les 2 kiwis restants en tranches.

Servir le rôti de veau aux kiwis, décoré avec des tranches de kiwi frais cru.