



«Des liens se tissent entre passionnées»

LES VOYAGES DE GRIDELLE

Les voyages de Gridelle est un blog tenu par Ingrid Kurcera. Il est nourri de nombreuses recettes inspirées de ses voyages gustatifs à travers le monde. Le diminutif « Gridelle » fait référence au surnom que lui donnait sa grand-mère.

Compilation et interactivité

Pour Ingrid Kurcera, partager sa passion de la cuisine est très rapidement devenu addictif. Elle prend plaisir à compiler ses recettes comme dans un livre. L'immédiateté de la blogosphère lui permet également d'avoir en temps réel des commentaires sur ses posts. Depuis le début de son aventure virtuelle, 760 internautes la suivent chaque jour. « J'aime avoir des retours, des personnes qui rajoutent des ingrédients, de véritables liens se tissent entre les internautes et les blogueuses. »

Le poisson à toutes les sauces

La Saint-Leusienne, principale d'éducation dans un collège, aime cuisiner le poisson et l'assaisonne à toutes les sauces.

www.les-voyages-de-gridelle.com

LES VOYAGES DE GRIDELLES

Curry de joues de légine et camarons aux brèdes

Les ingrédients (pour 4 personnes) :

- 450 g de joues de légine (ou de lotte)
- 100 g de crevettes décortiquées
- 2 poignées de petits pois frais ou surgelés
- 1/2 botte de brèdes chou de chine (ou 400 g d'épinards frais)
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de bouillon de légumes
- 40 cl de lait de coco

Pour la pâte de curry indonésien

- 1 à 3 cuillères à café de purée de piment rouge
- 1 cm de gingembre frais pelé et râpé
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- 2 cuillères à soupe de cacahuètes non salées
- 2 échalotes pelées et émincées
- 1 gousse d'ail
- Les graines de 3 capsules de cardamome
- 1/2 cuillère à café de graines de cumin
- 1 cuillère à café de coriandre moulue
- Sel et poivre

Préparation :

Préparer la pâte de curry : mettre l'ensemble des ingrédients cités dans un blender et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte presque lisse. Couper les joues de légine ou de lotte en gros morceaux et émincer l'oignon. Hacher grossièrement les feuilles de brèdes ou d'épinards. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire revenir la pâte 3 minutes jusqu'à ce qu'elle embaume. Ajouter l'oignon. Faire revenir 5 minutes, puis ajouter les petits pois avec la moitié du bouillon. Laisser cuire 10 minutes, puis ajouter éventuellement le reste du bouillon avec les crevettes. Prolonger la cuisson 10 minutes à feu doux. Incorporer le lait de coco, saler et poivrer, puis ajouter les brèdes (ou épinards) et la lotte. Cuire encore 5 minutes jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissie. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Les Voyages de Gridelle

<http://www.les-voyages-de-gridelle.com/>