Fruits de mer

Crevettes au curry

25 min	10 min	15 min	0	242
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Mettre les crevettes dans un saladier et ajouter le jus de citron et la moitié du curry.
2. Eplucher et émincer finement l'oignon.
3. Eplucher et hacher l'ail.
4. Couper le piment en tronçons.

Étape 2

Cuisson

1. Mettre l'huile dans une poêle sur feu vif. Quand l'huile est bien chaude, ajouter les oignons et les faire bien colorer.
2. Ajouter ensuite le curry restant, l'ail, les clous de girofle, le laurier et la cannelle. Mélanger le tout et laisser une minute sur le feu.
3. Ajouter le lait de coco, saler, et baisser légèrement le feu et poursuivre la cuisson environ 3 minutes.
4. Ajouter les crevettes, remuer, couvrir et continuer la cuisson environ 5 minutes, il faut que les crevettes soient cuites mais sans trop insister afin qu'elles ne durcissent pas.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crevettes au curry

- 400 g **Crevettes roses**
- 1 c. à café **Curry**
- 20 cl **Lait de coco**
- 1 c. à soupe **Jus de citron**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
- 2 feuille(s) **Laurier**
- 2 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
- 1 **Piment(s)**
- 1 c. à soupe **Huile de tournesol**

Étape 3

Dressage

1. Dresser les crevettes dans des assiettes et parsemer de morceaux de piment.
2. Saupoudrer avec du curry et servir.