



Fruits de mer

Crevettes au curry



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

242

CALORIES

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 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.

Étape 3

Dressage

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