



Fruits de mer Curry multicolore



30 min **15 min** **15 min** **0** **263**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le curry multicolore

500 g **Gambas**
15 cl **Lait de coco**
2 **Citron(s) vert(s)**
2 c. à café **Curry**
2 c. à café **Nuoc mâm**
0.5 c. à café **Sucre semoule**
0.15 branche(s) **Coriandre**
0.5 **Poivron(s)**
0.5 **Poivron(s)**
100 g **Tomate(s) cerise**
1 **Aubergine**
1 **Courgette**
1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation du curry multicolore

- 1 Laver et sécher les légumes. Couper les tomates cerise en deux, détailler l'aubergine, les courgettes et les poivrons en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 2 Faire chauffer l'huile dans un wok avec le curry et y faire sauter vivement les gambas jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Les retirer du feu et les réserver dans une assiette.
- 3 Verser les légumes dans le wok et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore légèrement croquants.
- 4 Remettre les gambas dans le wok et ajouter le lait de coco, le nuoc mâm et le sucre. Baisser le feu à doux.
- 5 Presser les citrons et verser le jus dans le wok. Mélanger délicatement et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

Étape 2

Dressage

- 1 Rectifier l'assaisonnement avec le nuoc mâm et verser le tout dans des bols.
Parsemer de coriandre ciselée et décorer avec des

2. Parer le bonhomme en cercle et décorer avec des tranches de citron vert puis servir.