

Nouilles sautées aux crevettes, lait de coco et concentré de tomates



(pour 2/3)

- 14 crevettes décortiquées
- 1 boîte de lait de coco light
- 1 courgettes en cubes
- 1 carotte en rondelles
- 1 échalote hâchée finement
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de paprika
- 2 cs de sauce soja
- 2 cs de sucre roux
- 1 cs de sauce piment
- 2 cs de concentré de tomates
- zeste et jus d'un citron vert
- 1 cs de sauce de poisson (fish sauce)
- huile de sésame
- vermicelles de riz

Faites cuire les vermicelles de riz.

Dans un bol, mélangez ensemble la sauce soja, la sauce de poisson, le concentré de tomates, la sauce piment, le zeste et le jus de citron vert et le sucre.

Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile pour faire revenir les échalotes. Ajoutez ensuite les courgettes et les carottes, laissez cuire 5 à 10 minutes. Ajoutez ensuite les épices, le lait de coco, la sauce et portez à ébullition, puis laissez mijoter doucement à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 15 minutes). Ajoutez les crevettes, lorsqu'elles deviennent roses, incorporez les nouilles et mélangez bien. Servez chaud.

Recette adaptée de celle du Blog de LaCath.

<http://lacath.canalblog.com/archives/2007/10/09/6454078.html>