

Crevettes épicées au piment chipotle



(pour 4)

36 crevettes moyennes, décortiquées

1 ½ cc de beurre

¼ cc de piment chipotle en poudre (ou d'espelette, paprika fumé, etc...)

¼ cc de sel

2 cs de vin blanc sec (du vermouth est conseillé)

Faites chauffer le beurre dans une grande poêle. Ajoutez le piment et le sel, puis les crevettes. Faites revenir 2 minutes. Ajoutez le vin et cuisez 2 minutes de plus. Réservez.

Pilaf coco-tomates-pignons



(pour 4)

1 tasse de riz basmati

1 cs d'huile d'olive

½ boîte de lait de coco light

1 ½ tasse d'eau

½ cube de bouillon de poule

1 cc d'herbes de provence

1 poignée de raisins secs (Hunza Golden)

quelques tranches de tomates déshydratées

1 poignée de pignon de pin

Faites chauffer l'huile et faites revenir le riz 2 minutes. Ajoutez le lait de coco, l'eau et le bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que le riz soit cuit et ait absorbé le liquide, environ 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Ajoutez un tout petit peu d'eau en court de cuisson si besoin. Après les 10 premières minutes, ajoutez les tomates et les raisins secs. En fin de cuisson, ajoutez les herbes de provence et les pignons, mélangez bien et servez en accompagnement des crevettes.