

Crevettes sauce des iles

INGREDIENTS PREPARATION

Pour 2 personne(s)

Une vingtaine de crevettes  
Une gousse de vanille  
jus d'1/2 citron vert  
2 petites échalotes  
4 tomates cocktails  
1 belle tranche d'ananas  
Persil plat  
20 ml de lait de coco  
1 C. à S. de crème épaisse  
2 C. à S. de curry  
Sel et poivre



Décortiquer les crevettes en veillant à laisser la queue (pour l'esthétique).

Couper grossièrement les échalotes et les jeter dans une sauteuse, faire dorer et recouvrir à moitié d'eau, laisser cuire à feu vif.

Ajouter les crevettes les faire dorer, ajouter le jus du citron vert, le curry, la gousse de vanille coupée et fendue en 2, le sel et le poivre toujours a feu vif...

Ajouter le lait de coco et la crème, et laisser cuire 5 min en baissant le feu...

Couper l'ananas en dés et jeter dans la poêle en faire de même avec les tomates cocktails coupées en 4, ajouter le persil ciselé recouvrir le plat et laisser mijoter a feu très doux... environ 5 min !!!

Légumes au choix, À présenter dans l'assiette selon votre goût.

