

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

CREVETTES A L'INDIENNE

Ingrédients :

Une quarantaine de grosses crevettes roses cuites

20cl de crème liquide

2 càc de garam massala

sel, poivre



Préparation :

Décortiquer les crevettes.

Dans une poêle, faire revenir les crevettes ~~avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.~~
Ajouter la crème et les épices. Laisser mijoter environ 4min.

Saler, poivrer.

Servir avec du riz ~~basmati~~ thaï.