

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CREVETTES, CURRY, GINGEMBRE, CITRON VERT, LAIT DE COCO...

Pour 2 personnes :

400g crevettes cuites - 1 càs d'huile d'olive - 1 càc bombée curry en poudre - 1 échalote pelée et émincée - 1 phalange de pouce de gingembre frais pelé et râpé - le zeste et le jus d'1 citron vert - 1 boîte de lait de coco - 1 petite poignée de feuilles de coriandre fraîche - sel -

Décortiquer les crevettes. Dans une sauteuse, verser l'huile d'olive. Ajouter le curry, faire revenir. Ajouter l'échalote, mélanger, la fondre. Ajouter les crevettes, mélanger, cuire à feu doux 2 minutes. Ajouter le gingembre et le lait de coco. Cuire 5 minutes. Ajouter le jus et le zeste du citron. Cuire encore 5 minutes à découvert à feu moyen jusqu'à épaississement de la sauce. Au moment du service ajouter la coriandre fraîche ciselée.

Servir sur du riz basmati ou thaï.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr