

Lors de mon repas de gourmet dernièrement réalisé, j'avais acheté des coques pour la réalisation de ma sauce vanillée. Comme l'expérience était concluante et que tout le monde a apprécié ce coquillage, je fais aujourd'hui des coques à la crème de curry.

La recette est simplissime et très rapide!!

**Pour 2 personnes:**

- 500g de coques
- 300ml de lait de coco
- 3 càs de pâte de curry
- sel, poivre

Dans une cocotte, placer les coques déjà lavées à feu vif durant quelques minutes .

Retirer les coques. Filtrer le jus de la cocotte puis y ajouter le lait de coco ainsi que la pâte de curry. Saler légèrement et poivrer.

Laisser épaissir à feu doux durant 15 min. Remettre les coques dans la sauce puis arrêter la cuisson.

Servir tel quel ou accompagné de riz.

