



CREVETTES AU CURCUMA ET LAIT DE COCO

400g crevettes cuites (Picard) - 1 gros oignon – 1 poivron rouge/vert – 1 càc de gingembre râpé – 1 gousse d’ail – 1 càs de coriandre ciselée – 1 càc de curcuma – 20cl de lait de coco
3 càs de ghee ou d’huile – sel – poivre –

Peler et émincer l’oignon. Couper le poivron en dés. Dans une sauteuse, faire fondre l’oignon avec le ghee ou l’huile. Ajouter l’ail écrasé, le gingembre, le poivron, la coriandre et le curcuma. Cuire 5 minutes. Incorporer les crevettes, mélanger délicatement pour bien imprégner avec les épices, verser le lait de coco. Assaisonner. Laisser cuire 3 à 4 minutes. Servir.