

# Mes Recettes

N°7

## CURRY DE CREVETTES AU LAIT DE COCO

**INGRÉDIENTS :** 1/4 de pâte de curry verte, 20cl de lait de coco, 200g de crevettes, 170g de riz, gingembre frais, coriandre fraîche, poivre blanc de Muntok , 1/2 poivron jaune, 1 courgette, 3 carottes, 1 oignon rouge, 1 gousse d'ail.

Dans une casserole, faites cuire le riz dans 2 fois son volume d'eau (vous pouvez remplacer une partie de l'eau par du lait de coco pour un rendu plus crémeux). Coupez les légumes en dés. Faites blanchir l'oignon et l'ail dans un wok avec un peu d'huile. Ajoutez les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez ensuite les crevettes avec le gingembre rapé, le poivre et la pâte de curry. Laissez fondre quelques minutes avant d'ajouter le lait de coco. Laissez mijoter 5-7 minutes, goûtez et adaptez l'assaisonnement selon vos goûts (sel & poivre...). Servez le riz dans une assiette creuse, ajoutez les crevettes au curry/lait de coco, puis parsemez de coriandre fraîche.

**15 minutes • 2 personnes**



Graines & Epices