



Curry de crevettes au lait de coco ; un sauté prêt en 10 minutes!

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - FRUITS DE MER - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 oignon rouge coupé en lanières
- 2 c. à soupe de [pâte de cari rouge thaï](#) Blue Dragon
- 1 boîte de conserve (400 ml) de [lait de coco](#)
- 3 c. à soupe de [sauce de poisson](#)
- 4 c. à thé de sucre
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 20 grosses crevettes crues (5 par personnes) —> vous pouvez les remplacer par du poulet
- 1 paquet de [nouilles de riz](#)
- 1 paquet de légumes surgelés pour sauté

Préparation

1. Faire chauffer à feu moyen-vif, les huiles et ajouter l'oignon. Faire cuire pendant quelques minutes, le temps qu'il ramollisse.
2. Ajouter la pâte de cari et bien mélanger avec les oignons. Ajouter le lait de coco et mélanger encore.
3. Ajouter la sauce de poisson, le sucre et le jus de citron. Amener à ébullition et laisse mijoter pendant 5 minutes. Ajouter les crevettes et les légumes et laisser cuire encore 5 minutes.

4. Entre temps, faire bouillir de l'eau dans un chaudron et faire cuire les nouilles pendant 2 minutes.
5. Servir les crevettes, les légumes et la sauce sur les nouilles. Garnir de coriandre.