

CREVETTES AU CURRY



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 31mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1000g Eau bouillante
- 200g Nouilles de riz
- 350g Légumes Asiatiques congelés
- 3cs Sauce nuoc-mâm
- 2cc Curry en poudre
- 400g Lait de coco
- 600g Crevettes cuites décortiquées

Préparation:

- Faire bouillir de l'eau à l'aide de votre bouilloire ou 8min/100°/vitesse 1 dans le bol Thermomix®: Une fois l'eau chaude, la verser sur vos nouilles se trouvant dans un grand saladier, puis les laisser 10 minutes dans l'eau chaude.
- Pendant ce temps: Mettre les légumes congelés, le nuoc-mâm, le curry et le lait de coco et le sel dans le bol et cuire 13 min / 100° / sens inverse / vitesse 1.
- Ajouter les crevettes et mélanger 2 min / sens inverse / vitesse 1.
- Dresser vos assiettes en mettant les nouilles au fond puis les légumes et crevette par dessus avec la sauce au lait de coco.