

CREVETTES AU CURRY & COCO



Temps de préparation: 8mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 150g Oignons
- 2 Gousses d'ail
- 20g Huile d'olive
- 1cs Curry en poudre
- 2cs Coco en poudre
- 2 Tomates
- 3 pincées Sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 200g Lait de coco
- 500g Crevettes cuites décortiquées

Préparation:

- Mettre les oignons et l'ail dans le bol puis hacher 5 sec / vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule en silicone.
- Ajouter l'huile d'olive et le curry, la poudre de coco faire revenir 3 min / 90° / Vitesse 0.5
- Ajouter les tomates, le sel et le poivre puis chauffer 5 min / 90° sens inverse / vitesse 0.5
- Ajouter le lait de coco. Mettre en place le Varoma et y mettre les crevettes, puis cuire 12 min/ 115° / vitesse 0.5. Retirer le Varoma.
- Transvaser les crevettes dans un plat de service et napper de sauce curry coco, puis mélanger. Servir chaud et accompagné de riz Basmati.