

## CREVETTE AU LAIT DE COCO & MANGUE



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 300g Riz
- 800g Eau
- 1 pincée Sel
- 3 Oignons
- 1cs Huile d'olive
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 400g Lait de coco
- 1 pincée Poivre
- 200g Mangue coupée en cube
- 400g Crevettes crues, décortiquées

### Préparation:

- Versez 800g d'eau et 1 pincée de sel dans le bol. Installez le panier cuisson et mettez-y le riz puis faites cuire 16 min/Varoma/vitesse 5. Égouttez le riz, versez-le dans le Varoma et réservez.
- Mettez 3 oignons dans le bol, mixez-les 5 sec/vitesse 5.
- Ajoutez 1cs huile d'olive, faites rissoler 3 min/110°C/vitesse 1.
- Ajoutez la moitié des tiges et des feuilles de coriandre, 400g de lait de coco, salez, poivrez. Placez 200g mangues dans le panier cuisson, installez-le puis faites chauffer 7 min/90°C/vitesse 1.
- Soulevez le panier cuisson à l'aide de la spatule, ajoutez 400g de crevettes dans le bol, remplacez le panier cuisson, installez le Varoma puis faites cuire 3 min/100°C/sens inverse/ vitesse 0.5
- Répartissez sans attendre dans 4 bols, parsemez des feuilles de coriandre restantes ciselées, et servez avec le riz.