

CREVETTES AU CURRY & LAIT DE COCO



Temps de préparation: 35mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 2 Gousses d'ail
- 80g Oignon
- 250g Poireaux
- 25g Huile de sésame
- 1000g Crevettes cuites décortiquées
- 2cs Sauce soja
- 1cs Curry en poudre
- 1cc Gingembre en poudre
- 400g Lait de coco
- 400g Ananas au sirop ou frais
- 1cs Fécule de maïs
- 1cc Sel
- 2 pincées Poivre moulu

Préparation:

-

Mettre 2 gousses d'ail et 80g d'oignon dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5.

- Ajouter 250g de poireaux coupés en rondelles et mixer 3 sec/vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Ajouter 25g huile de sésame et cuire 12 min/120°C/sens inverse /vitesse 0.5, sans le gobelet doseur.

- Ajouter 1000g de crevettes cuites 2cs sauce de soja, 1cs curry et 1cc gingembre en poudre, puis cuire 5 min/120°C/sens inverse/vitesse 1, sans le gobelet doseur.

- Ajouter 400g de lait de coco, 400g de morceaux d'ananas, 50 g de sirop d'ananas, 1cs de fécule de maïs, 1cc sel et 2 pincées de poivre, puis cuire 4 min/120°C/sens inverse/vitesse 1. Transvaser dans un plat de service. Servir accompagné de riz.