

Crevettes au curry rouge et lait de coco

www.jemangedoncjevis.be



Pour 4 personnes

- 400g de riz
- Une poignée de coriandre
- 3 éclats d'ail
- 1 piment d'Espelette séché ou 1/4 de piment classique, ou du piment en poudre (Cayenne par exemple).
- 2 oignons coupés en 2
- 2 petites courgettes (environ 400g)
- 1 poivron rouge
- 200 à 250g de lait de coco
- 1 cuiller à soupe de pâte de curry rouge
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 400g de grosses crevettes surgelées (non dégelées)
- sel et poivre

Faire chauffer de l'eau pour le riz dans une casserole.

Déposer la coriandre dans le bol du Thermomix et mixer **5sec/vit7**. Réserver.

Déposer l'ail et le piment et mixer aussi **5sec/vit7**, ajouter les oignons et l'huile d'olive, mixer **3sec/vit5** et rissoler **4min/varoma/inverse/vit1**.

Ajouter les courgettes et le poivron en cubes et les cuire **4min/varoma/inverse/vit mijotage**.

Ajouter le reste des ingrédients sauf la coriandre et cuire **10min/varoma/inverse/vit mijotage**. Cuire le riz en même temps.

Servir avec le riz, parsemer de coriandre fraîche

Bonne dégustation !

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix, à cuire au wok.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!