

Crevettes Curry Coco et Riz

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- GAMBAS	400 - 500g
- OIGNON(S)	1/2
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	une noix
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- PÂTE DE CURRY ROUGE	1 noix (1 grosse c à café)
- LAIT DE COCO	20 cl
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe ciselé
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	
- RIZ	1 tasse

Recette:

- Portez une quantité d'eau salée à ébullition et faites cuire le riz le temps nécessaire en remuant de temps en temps. Egouttez et réservez.
- Décortiquez les gambas complètement.
- Hachez finement l'oignon.
- Dans une poêle, faites fondre l'oignon émincé dans un mélange beurre-huile sans le laisser colorer.
- Ajoutez ensuite l'ail, la pâte de curry et le lait de coco. Mélangez pour diluer la pâte.
- Déposez alors les gambas dans la sauce, baissez le feu et laissez cuire doucement encore 5 minutes pour que les gambas rosissent. Epicez enfin avec le piment de Cayenne, sel et poivre.
- Servez accompagné de riz.

