

## *Scampis et Asperges au Curry et Coco*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- Scampis	12
- Asperges	12
- Lait de Coco	165 ml
- Curry	½ c à soupe
- Bouillon de Poisson	¼ c à café
- Beurre de Cuisson	
- Ciboulette	
- Coriandre Frais	
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Faites décongeler les scampis. Épongez-les bien.
- Pelez les asperges puis, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Egouttez et coupez-les en 2. Réservez.
- Dans un wok, saisissez les scampis. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez sur une assiette.
- Dans le même wok, faites fondre un peu de beurre et faites-y revenir les ½ asperges.
- Arrosez avec le lait de coco et saupoudrez de curry. Salez, poivrez et une pointe de couteau de bouillon de poisson.
- Laissez mijoter sur feu doux et à découvert pendant quelques minutes afin que la sauce s'épaississe.
- Ciselez la coriandre et la ciboulette.
- Remplacez les scampis dans la sauce curry-asperges puis ajoutez la ciboulette.
- Servez sans attendre dans de petites assiettes creuses et saupoudrez de coriandre ciselée.



### **Remarque:**

Accompagnez de pain