



CREVETTES AU CURRY ROUGE

INGREDIENTS

1 Grosse orange
Brunoise de poivrons rouge et jaune très fine
Noix de coco rapée
10-12 crevettes cuites par personne décortiquées avec queue
Sauce de curry rouge (1 c à soupe)
Lait de noix de coco en brique (env. 400ml)
Riz parfumé (basmati)

PREPARATION

Sauter la pâte de curry avec 2 c. à soupe de lait de coco env. 1 minute dans un Wok chaud ou une grande poêle à frire, en remuant.
Ajouter le reste de lait de coco, porter à ébullition, cuire env. 10 minutes à feu doux.

Préparer la brunoise et la faire cuire doucement dans un bouillon de légumes (garder croquant) puis égoutter.

Cuire le riz (sachets) env. 15 minutes.

Eponger les crevettes dans du papier absorbant, ajouter à la préparation du curry, cuire environ 3 minutes à feu doux et à couvert.

Couper des tranches fines d'orange pour la garniture.

Dresser le tout selon la photo et bon appétit.