

Curry de crevettes à la coco

Rapide et Miam / plat

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
4



Prix
\$



Préparation
15min



Cuisson
20min

Hello! On se fait aujourd'hui une petite recette prête en un rien de temps avec ce curry de crevette à la coco! C'est un plat que je cuisine souvent les soirs de semaines pour une option saine et rapide. Je la propose généralement avec du riz blanc, une petite salade de concombre et des naans pour un repas complet et ultra satisfaisant. Si tu n'aimes pas les crevettes, tu peux très facilement les remplacer par du poulet, du tofu ou encore du paneer pour des options véganes ou végétarienne.

Liste des ingrédients

Pour les crevettes

- 500 g. de crevettes crues décortiquées
 - 1/2 cc. de sel
 - 1/4 cc. de poivre
 - 1/4 cc. de piment en poudre
 - 2 cs. de jus de citron vert
- 2 cc. de concentré de tomate
 - 1 cs. de poudre de curry
 - 1 cc. de curcuma moulu
 - 2,5 dl. de lait de coco
 - Sel et poivre

Pour le curry

- 1 oignon
 - 1 cc. de gingembre frais râpé
 - 4 gousses d'ail
 - 1 boîte de 400 g. de tomates concassées
- Coriandre
 - Menthe
 - Quartiers de citron vert
 - Riz cuit
 - Naan nature

Pour le service (optionnel)

Étapes de préparation

1

Commence par faire mariner les crevettes, mélange-les avec tous les ingrédients et laisse reposer au frais 20 à 30 minutes.



2

Pour le curry, émince finement l'oignon et l'ail. Fais chauffer un peu de matière grasse dans une sauteuse et fais-y suer l'oignon 2-3 minutes. Ajoute les épices, l'ail, le gingembre et le concentré de tomate, poursuis la cuisson 1 minute.



3

Ajoute les tomates concassées, porte à frémissement, ajoute le lait de coco puis laisse épaissir une dizaine de minutes.



4

Ajoute les crevettes avec la marinade à la sauce et cuis encore 5-8 minutes le temps que les crevettes soient cuites en mélangeant de temps à autre.



5

Sers le curry bien chaud avec les accompagnements de ton choix et régale-toi! Bon app'

