

Reveusebleue\_12



25 belles crevettes décortiquées + 1 oignon + 2 gousses d'ail + 1 poivron rouge + du persil + 4 tomates + 20 cl de lait de coco + 2 cuillères à soupe de citron + 1 cuillère à café de curry en poudre + de l'huile de pépin de raisin + du sel et poivre

Epluchez l'oignon l'ail et coupez en petits morceaux le persil, le poivron et les tomates

Dans un wok ou sauteuse faire fondre un peu d'huile de coco puis y faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter un filet de lait de coco ainsi que les épices et laisser cuire sur feu doux.

Dans un second temps ajouter le poivron, les tomates coupées en petits dés, le reste de lait de coco ainsi que le persil haché. Laisser mijoter une dizaine de minutes.

Ajouter ensuite les crevettes le jus de citron, un peu de sel et poivre puis poursuivre la cuisson encore 10 minutes environ. Accompagné de riz, purée, légumes vert. Bon appétit

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)