

INGRÉDIENTS

- 800 g de crevettes cru
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- beurre
- sel, poivre
- 1 cuillère à café de curry
- 20cl de lait de coco

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Décortiquer les crevettes.
Pelez l'ail et l'oignon les couper en morceaux.
Les faire fondre dans du beurre.

ÉTAPE 2

Ajouter les crevettes. Laisser revenir 5 minutes avec un couvercle en remuant de temps en temps.
Saler, poivrer. Rajouter la cuillère à café de curry.

ÉTAPE 3

Remuer. Rajouter le lait de coco sans faire bouillir et en remuant sans arrêt.
Laisser mijoter quelques minutes.
Servir avec du riz bien chaud ou des tagliatelles.