

### Crevettes au lait de coco



Pour 4 personnes :

- 500 g de crevettes roses décortiquées
- 20 cl de lait de coco
- 1 poivron jaune
- 1 citron vert
- 1 tomate
- sel, poivre
- huile d'olive, sarriette

Pelez et coupez le poivron en dés, pressez le citron pour récupérer le jus.

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une sauteuse, faites-y colorer les crevettes à feu vif, ajoutez le poivron, la sarriette, le jus de citron.

Faites cuire 10 min à feu doux.

Coupez la tomate en petits dés. Ajoutez-les avec le lait de coco dans la sauteuse. Continuez la cuisson 5 min. Servez.