

CREVETTES A L'INDIENNE

Au cookeo

Ingrédients pour 2 personnes.

450 gr de crevettes

1 oignon

3 gousses d'ail

20 cl de crème liquide ou semi épaisse.

1 cuillère à soupe de mélange indien

2 cuillères à soupe de persil haché ou de ciboulette.

*Faire cuire votre accompagnement avant, car la cuisson n'est que de trois minutes

PREPARATION

En mode **DORER** faire revenir les oignons y ajouter les crevettes et l'ail écrasé.

LAISSER 2 minutes environ, puis **AJOUTER** la crème et le mélange indien et mettre en cuisson **SOUS PRESSION** 2 minutes.

SERVIR immédiatement, en ajoutant le persil ou la ciboulette.

ACCOMPAGNER de pâtes fraîches, de riz, d'une fondue de poireaux..... selon vos envies.