

Crevettes thai à la mangue

Ingrédients (pour 2 personnes) :- 500 g de crevettes

(perso, j'ai pris 1.1kg pour 6 personnes et c'était bien avec une entrée et un dessert :)

- 3 gousses d'ail hachées
- 2 échalotes
- lait de coco (quantité pour couvrir les crevettes)
- 1 cuillère à café de pâte de curry vert.
- 1 pointe de concentré de tomate.
- 1 Jus de citron vert.
- Basilic thai ciselé.
- dés de mangue.

Faire revenir les échalotes et l'ail dans un peu d'huile. Ajouter les crevettes et verser le lait de coco. Mettre 1 petite cuillère à café de curry vert.

Salez, poivrez.

Ajouter un peu de concentré de tomates et quelques gouttes de jus de citron vert.

Ciselez le basilic Thai et laissez mijoter 15 min.

Au dernier moment ajouter les dés de mangue fraîche

Faire un bon riz thai et servir bien chaud avec un petit quartier de citron vert pour la déco et le goût :)

La tortue ☺