

# CREVETTES AU CURRY ET LAIT DE COCO

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

**Ingrédients :** ( 2 personnes )

- 500g Crevettes
- 1 Oignon
- 3 Gousses Ails
- 200g Lait de Coco
- 1cc Pâte de Curry ( ou Curry en poudre )
- 1 CS huile d'olive
- 1 Pincée de Sel

**Recette :**

- > Décortiquer les crevettes
- > Emincer l'oignon et l'ails
- > Mettre l'huile, les oignons, l'ails et les crevettes dans une sauteuse ou dans la cuve du Cookeo
- > Dorer quelques minutes
- > Rajouter le lait de Coco, le sel et la pâte de curry
- > Mélanger
- > Mijoter 2 Min
- > Servir avec du riz, de la semoule, des légumes ...