

## CURRY VERT CREVETTES & CONCOMBRE



*Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 16mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 20g Huile de sésame
- 550g Crevettes cuites décortiquées
- Une pointe de couteau Piment
- 1cc Fumet de poisson
- 150g Concombre coupés en dès
- 50g Concombre coupés en lamelle
- 15 Feuilles de coriandre fraîche ciselées
- 25g Pâte de curry vert
- 250g Lait de coco
- 2cs Sauce soja
- 1 tige Citronnelle fraîche fendue en 2
- 1 pincée sel
- 2 pincées Poivre

### Préparation:

- Verser l'huile dans le bol avec la pâte de curry et cuire 1 min / 100° / Vitesse 1. Ajouter les crevettes et faire revenir 3 min / 100° / sens inverse / Vitesse 0.5
- Incorporer le lait de coco, le piment, la sauce soja, le fumet de poisson et la tige de citronnelle fendue en deux dans le bol. Faire cuire 13 min / 90° / sens inverse / vitesse 0.5 sans le gobelet doseur.
- Incorporer le lait de coco, le piment, la sauce soja, le fumet de poisson et la tige de citronnelle fendue en deux dans le bol. Faire cuire 13 min / 90° / sens inverse / vitesse 0.5 sans le gobelet doseur.
- Retirer la tige de citronnelle ajouter le concombre, le sel, le poivre et mélanger 3 min / 90° / sens inverse / vitesse 0.5 sans le gobelet doseur. Parsemer de coriandre avant de servir. Accompagné de riz Basmati.