

CURRY AUX CREVETTES



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 250g Carottes
- 200g Crevettes
- 200g Petits pois
- 2 Poireau
- 20 Pousse de soja
- 30 Feuille d'épinard frais
- 2cs Curry en poudre
- 200g Lait de coco

Préparation:

- Mettre l'oignon dans le bol hacher 5sec/ vitesse 8
- Ajouter 30g d'huile de sésame 2cs de curry en poudre rissoler 5 min/ 120° / vitesse 2
- Ajouter les 250g de carottes coupés en rondelle de 0.5mm, les 200g de petits pois frais ou surgelés, 2 poireaux coupés en rondelle de 0.5mm.
- Ajouter 500g d'eau avec un bouillon de légumes cuire 25 minutes / 100°/ vitesse 2
- Ajouter 200g de lait de coco, une pincée de sel, les 200g de crevettes congelés pré-cuites et les nouilles de votre choix et cuire le temps indiqué sur le paquet des nouilles/ 100°/ vitesse 2 (moi j'ai choisi les nouilles Udon cuite en 3 minutes)
- Ajouter quelques feuilles d'épinard frais et des pousse de soja puis servir