

Recette des Crevettes sautées au Curry et sorbet Coco

Préparation : 20' – Cuisson : 10'

Ingrédients nécessaires pour 4 personnes :

- 1/2 litre de sorbet à la noix de coco
- 500g de crevettes roses crues
- 1 poivron rouge
- 100g de petites fèves
- 4 oignons frais
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 citron vert
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



Pour 6 personnes : 750g de crevettes et 150g de fèves

Décortiquez les crevettes crues.

Ôtez les tiges des oignons ainsi que les petites racines à la base, puis coupez-les en 4.

Partagez le poivron en 2, retirez les graines et détaillez-le en petits dés.

Plongez les fèves une minute dans une casserole d'eau salée à ébullition, puis égouttez-les.

Mettez une poêle à chauffer (ou un wok) avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et faites-y revenir le poivron et les oignons pendant 5 minutes. Réservez dans une assiette.

Versez à nouveau un peu d'huile dans la poêle (ou dans le wok) , ajoutez les crevettes, salez, poivrez et saupoudrez avec le curry. Faites sauter 2 minutes à feu vif puis ajoutez le poivron, les oignons et les fèves. Faites encore sauter encore 1 minute.

Servez accompagné d'un quartier de citron vert et de sorbet à la noix de coco.

Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

