



Crevettes au lait de coco



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 500 g de crevettes
- 2 tomates
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 15 cl de lait de coco
- 1 c. à c. de fenouil
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- ½ c. à c. de moutarde
- ½ c. à c. de piment
- 10 cl d'eau

La recette

Etape 1

Hacher finement les oignons et l'ail. Couper les tomates en petits morceaux.

Etape 2

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et ajouter les grains de moutarde, puis faire revenir les oignons, l'ail et le fenouil jusqu'à coloration des oignons. Ajouter les tomates et les crevettes.

Saupoudrer avec le piment et laisser mijoter environ 5 mn après ajout de l'eau. Remuer fréquemment

Etape 3

Ajouter le lait de coco et laisser mijoter encore 5 mn. Déguster avec du riz ou des nouilles chinoises.

