Crevettes curry coco recette cookeo



Crevettes curry coco recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

24 crevettes

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

Quelques branches de persil

Curry

100 ml lait de coco

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 oignons

Sel

Poivre

Préparation

Décortiquez les crevettes.

Lavez et ciselez le persil

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir pendant 1 à 2 mn les oignons coupés en morceaux.

Ajoutez les crevettes que vous avez décortiquées et faites revenir 2 mn.

Saupoudrez de curry .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau .

Ajoutez la boite de tomates pelées.

Ajoutez le persil lavé et ciselé.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le lait de coco et le concentré de tomates ,mélangez et servez chaud .

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({
google_ad_client: "ca-pub-3311867126402452",
enable_page_level_ads: true
});