

Recette cookeo crevettes coriandre



Je ne sais pas si vous êtes comme moi mais en été des envies de poissons et de crustacés sont très présentes dans ma cuisine plus qu'en hiver . Alors je vous propose cette recette cookeo crevettes coriandre de l'application mon cookeo.

Ingrédients pour 4 personnes.

24 grosses crevettes décortiquées congelées ou fraîche

100 ml de lait de coco

5 cl de fumet de poisson

1 cuillère à café de purée de coriandre

1/2 jus de citron vert
Piment de Cayenne
Sel et poivre

Préparation

Décortiquez les crevettes si elles sont fraîches.

Ajoutez les crevettes dans la cuve puis le lait de coco, le fumet de poisson, la cuillère à café de purée de coriandre, le jus de citron vert.

Versez le piment de Cayenne. Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 1 mn

Servez chaud

Cookeo
Moulinex

Crevettes coriandre



Ingrédients pour 4 personnes.

24 grosses crevettes décortiquées congelées
ou fraîche
100 ml de lait de coco
5 cl de fumet de poisson
1 cuillère à café de purée de coriandre
1/2 jus de citron vert
Piment de Cayenne
Sel et poivre

Préparation

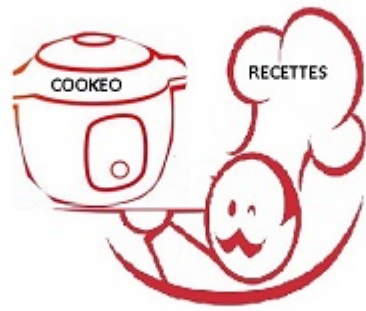
Décortiquez les crevettes si elles sont
fraîches.
Ajoutez les crevettes dans la cuve puis le lait
de coco, le fumet de poisson, la cuillère à café
de purée de coriandre, le jus de citron vert.
Versez le piment de Cayenne. Salez et poivrez
selon votre convenance.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 1 mn
Servez chaud



<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>



1000 RECETTES COOKEO