

# 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

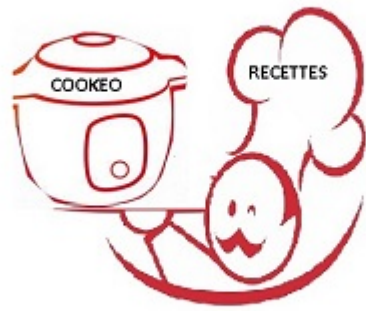
Décortiquez les crevettes si elles sont  
fraîches.  
Ajoutez les crevettes dans la cuve puis le lait  
de coco, le fumet de poisson, la cuillère à café  
de purée de coriandre, le jus de citron vert.  
Versez le piment de Cayenne. Salez et poivrez  
selon votre convenance.  
**Cuisson rapide ou sous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



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

<http://recettescookeo.net/>

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



**1000 RECETTES COOKEO**