

# Spaghettis crevettes curry cookeo



## Spaghettis crevettes curry cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

500 g de crevettes

280 g de spaghettis

1 cuillère à café de curry

2 tomates

25 cl de lait de coco

3 échalotes

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

## **Préparation**

Coupez les tomates en morceaux

Décortiquez les [crevettes](#)

Coupez les échalotes en morceaux

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les crevettes.

Ajoutez les échalotes et faites-les suer.

Ajoutez les morceaux de tomates

Ajoutez le riz dans la cuve et versez de l'eau pour recouvrir.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le lait de coco et le concentré de tomates. Saupoudrez de curry. Mélangez et [servez chaud.](#)