

Curry de Crevettes

Ingrédients (pour 4 personnes):

24 grosses crevettes crues décortiquées
2c. à soupe de pâte pour curry « Le Coq Noir »
1c. à soupe d'huile
1 gros oignon
1 yaourt nature
sel, poivre

Pour la sauce d'accompagnement :

1/2 concombre
un yaourt
quelques feuilles de menthe
sel

Préparation :

1. Hachez la menthe et rapez finement le concombre. Salez-le et égouttez-le dans un chinois. N'hésitez pas à le presser pour qu'il perde un peu de son eau. Mélangez-le yaourt, le concombre et la menthe. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.
2. Badigeonnez les crevettes avec la pâte de Curry.
3. Pelez l'oignon et coupez-le en gros quartiers. Faites-le revenir 2 minutes dans une sauteuse avec un peu d'huile. Ajoutez les crevettes. Faites revenir ensemble 5 minutes. Couvrez d'eau et laissez mijoter une dizaine de minutes. En fin de cuisson, ajoutez le yaourt.
4. Servez avec la raïta de concombre et du riz blanc.



Vous pouvez partager librement cette recette à condition d'en conserver l'intégralité sans rien modifier ni enlever y compris sa provenance et ces quelques lignes. Merci.