Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Curry d'écrevisses

Imprimer

Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
4

- 350g de poireaux baguettes
- 250g de queues d'écrevisses
- 200ml de lait de coco
- 1 CS de curry
- coriandre fraiche
- sel poivre

1. Faire chauffer l'eau dans le vitaliseur
2. Lavez et préparez les poireaux
3. Mélangez dans un ramequin le lait de coco + Curry + sel + poivre
4. Lavez la coriandre, ciselez
5. Cuire les poireaux 6 minutes ,sortir gardez au chaud
6. Cuire les queues d'écrevisses et la sauce 2 minutes
7. Mélangez les queues d'écrevisses et la sauce
8. Dressez les assiettes : déposer des poireaux,les écrevisses à la sauce curry
9. Saupoudrez de coriandre fraiche

facile,rapide et savoureux .....

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte