

## 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 fraîche
- 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 fraîche

*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](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)