

Scampi curry coco

Ingrédient :

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s de gingembre
- 2 c à s de citronnelle
- 15 cl d'huile neutre
- 50g de pâte de curry rouge
- 50cl de lait de coco
- 2 c à s de sauce poisson
- 800g de scampis
- 1 piment rouge
- Basilic thaï
- Coriandre



- Commencez par faire revenir l'oignon, l'ail, le gingembre, la citronnelle dans de l'huile neutre. Ajoutez ensuite le curry rouge, versez le lait de coco et un peu de sauce poisson.
- Dans une autre poêle faites revenir le mélange ail, gingembre, citronnelle puis ajoutez les scampis et un piment rouge ciselé. Versez un peu de sauce poisson et saisissez les scampis sans trop les cuire.
- Ajoutez du basilic thaï grossièrement haché dans le curry et remettez les scampis. Décorez de quelques feuilles de coriandre.

Max
& VÉNUS