



Wok de crevettes curry-coco

09/10/2018 à 14h57

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 250 grammes de pois gourmands frais ou surgelés
- 500 grammes de queues de crevettes crues décortiquées tail-on congelées
- 250 grammes de riz basmati
- 25 cl de lait de coco
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 courgettes
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de curry
- Sel et poivre

Préparation :

Le riz

- Faites bouillir le lait de coco avec le même volume d'eau (la briquette sert de doseur).
- Versez le riz et le curry en pluie et laissez cuire 12 min en ajoutant de l'eau si besoin et salez.

Garniture

- Pelez et émincez l'oignon et l'ail.
- Faites-les ensuite revenir dans un wok avec l'huile d'olive.
- Ajoutez ensuite les pois gourmands, salez et poivrez.
- Laissez cuire 5 min puis ajoutez les courgettes préalablement lavées et coupées en bâtonnets.
- Mélangez le tout et laissez cuire pendant 10 min
- Servez le riz d'un côté, et le mélange cuit au wok de l'autre.