

Curry de crevettes

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de crevettes décortiquées	1 cc de piment en poudre
3 oignons	2 tomates
1 piment vert	2 gousses d'ail
1 cs de coriandre en poudre	5 feuilles de curry
1 cs de curcuma en poudre	Gingembre en dés
1 cs de paprika	Coriandre fraîche

Couper les oignons en dés, porter de l'eau à ébullition et y placer l'oignon pendant 5 minutes puis passer au mixer et réserver.

Cuire les tomates en dés avec l'ail, les épices et les feuilles de curry dans 2 cs d'huile. Quand les tomates sont cuites, ajouter l'oignon réservés.

Quand l'ensemble est cuit ajouter éventuellement un peu de crème fraîche ou de lait de coco.

Déposer les crevettes dans le mélange et cuire le tout pendant 2 à 3 minutes.

Arrêter le feu et ajouter enfin la coriandre fraîche émincée.

Noter que cette recette peut se décliner avec de la viande, du poisson ou des légumes, selon vos envies.