

Curry de crevettes



par personne ➔ 15 minutes de préparation ➔ 10 minutes de cuisson

➔ Pour 2 personnes

1 cc d'huile

1 poivron rouge coupé en lamelles

1 poivron vert coupé en lamelles

1 oignon rouge coupé en morceaux

1 cc de pâte de curry rouge

1 CS de farine

300 ml de lait écrémé

150 g de crevettes crues décortiquées

225 g de pousses de bambou en

conserves, égouttées

Le jus d'½ citron vert

1 poignée de pousses d'épinards

2 petits pains indiens ou naans

1 Faites chauffer l'huile dans un wok ou une grande sauteuse. Lorsque l'huile est

bien chaude, ajoutez-y les poivrons et l'oignon et faites-les revenir pendant 5 minutes. Ajoutez la pâte de curry et faites cuire encore 1 minute.

2 Ajoutez la farine et faites cuire 1 minute à feu doux. Petit à petit ajoutez le lait en mélangeant sans cesse, jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir.

3 Ajoutez les crevettes, les pousses de bambou et le jus de citron vert. Faites mijoter 2 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes rosissent, puis incorporez les pousses d'épinards. Servez accompagné de petits pains indiens.

haricots