

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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram