Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Crevettes sur lit de poireaux et sauce légère au curry

Imprimer

Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients
2

- 8 crevettes fraîches
- 4 poireaux
- 1 échalote

- Du fumet de poisson
- un peu de vin blanc
- Sauce tamari
- 100g de crème de brebis ou 200 ml de crème de riz
- Curry
- Sel et poivre

1. Mettre de l'eau à bouillir dans le Vitaliseur
2. Décortiquer les crevettes (c'est presque ça le plus long de la recette...)
3. Laver et émincer finement les poireaux
4. Faire revenir l'échalote dans le vin blanc et le fumet de poisson
5. Quand cela a réduit, ajouter de la sauce tamari et du curry selon votre goût
6. Ajouter la crème choisie (ma préférée c'est la crème de brebis...)
7. Ajuster en sel et poivre
8. Disposer les poireaux émincés sur le tamis et poser les crevettes dessus
9. Faire cuire 7 minutes
10. Dresser dans les assiettes et se régaler !

Plat simple, rapide et bien gourmand...

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