



IDÉE DE SAISON AVRIL

GAMBAS AU LAIT DE COCO

POUR 5 PERSONNES

Temps de préparation : 15 minutes

Ingredients

Temps de cuisson : 10 minutes



- 30 gambas
- 400 ml de lait de coco
- 3 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de curry bombée
- 1 cuillère à café de curcuma bombée
- sel, poivre

Le tour de main de coovitraiteur :

Décortiquer les Gambas

Dans une grande casserole, faire revenir les gambas dans l'huile (2 à 3 mn).

Lorsqu'elles sont cuites, verser le lait de coco, le curcuma, le curry et les feuilles de laurier.

Saler et poivrer.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le lait de coco soit bien jaune (7 à 10 min).

Retirer les feuilles de laurie.

Servir aussitôt accompagné de riz blanc..



Le mot du chef

Cette recette a beaucoup de succès et ne nécessite pas d'être un véritable cordon bleu pour la réussir !

Alors à vos casseroles... et bon appétit !