

Crevettes KORMA

Pour 4 personnes



Crevettes roses
décortiquées
500 g



Yaourts nature
2



Oignon
1



Noix de coco râpée
2 cuillères à soupe



Curry en poudre
1 cuillère à soupe



Curcuma
1 cuillère à café



Gingembre en
poudre
1 cuillère à café



Jus de citron
1 cuillère à soupe



Amandes effilées
1 petite poignée



Coriandre ciselée
2 cuillères à soupe



Huile

Préparation : 15 min | Cuisson **Ad** : 10 min | Temps total : 25 min

- 1 Dans un bol, versez les yaourts nature. Ajoutez les épices, le jus de citron et la noix de coco.
- 2 Épluchez et émincez l'oignon. Dans une poêle huilée, faites revenir l'oignon 3 minutes. Ajoutez les crevettes décortiquées et cuisez 2 minutes. Versez la sauce, mélangez le tout et poursuivez la cuisson **Ad** 3 minutes.
- 3 Hors du feu, ajoutez quelques amandes effilées et de la coriandre fraîche ciselée. Servez les crevettes korma avec du riz ou des pommes de terre.