

LES CREVETTES A LA NOIX DE COCO ET AUX EPINARDS DE CHRISTINE

POUR 2 GOURMANDS

Eplucher et couper en petits morceaux l'ail et l'oignon. Dans une sauteuse, ajouter un filet d'huile d'olive et laisser réduire doucement. Saupoudrer du curry et de la coriandre.

Ajouter les galets d'épinards et le cube de bouillon de légumes dilué dans 50 cl d'eau. Ne pas couvrir pour que l'eau s'évapore.

Pendant ce temps, décortiquer les crevettes et réserver au frais.

Il est temps de verser la brique de crème de coco, de rajouter les crevettes et laisser mijoter 5 minutes.

- 350 g de crevettes
- 500 g d'épinards surgelés
- 1 brique de crème de coco
- 1 c à c de curry
- 1/2 c à c de coriandre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 bonne poignée d'amandes effilées
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- Huile d'olive