

Crevettes au curry

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 700g de crevettes.
- 500g d'échalotes.
- un poivron
- un petit piment doux
- une brique de lait de coco
- curry
- sel, poivre

Détailler les échalotes, le poivron et le piment (très fin pour ce dernier, surtout s'il est fort). A défaut, mettre de la poudre de piment de cayenne ou d'espelette. Les faire revenir à feu vif dans une poêle avec un peu de beurre. Saler poivrer. Baisser le feu et laisser mijoter au moins vingt minutes en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, décortiquer les crevettes.

Quand les légumes sont bien cuits, verser les crevettes et les faire revenir quelques minutes. Ajouter le lait de coco et laisser mijoter dix minutes.