



Recette de
Moulinex

Curry de crevettes



★★★★★ 5/5 - [672 Avis](#)

TEMPS TOTAL

30min



PRÉPARATION

10min



CUISSON

20min



REPOS

0min

Ingrédients

4 personnes

500 g Crevettes crues décongelées

3 g Ail

110 g Gros oignon

1 cl Huile

2 càc Curry rase

15 g Concentré de tomates

25 cl Lait de coco

2 càc Coriandre hachée

Sel

Accessoires

Couteau hachoir « Ultrablade »

Mélangeur

Préparation

Etape 1 /5

Dans le robot muni du couteau hachoir Ultrablade, mettez l'ail et l'oignon coupés en quatre. Verrouillez le couvercle avec le bouchon et appuyez sur 'Start'.

 3g Ail 110g Gros oignon Couteau hachoir « Ultrablade »
Manual P
- °C
V11
10 sec**Etape 2 /5**

Remplacez le couteau hachoir Ultrablade par le mélangeur. Raclez les bords du bol avec la spatule.

Etape 3 /5

Ajoutez l'huile, une pincée de sel et le curry. Verrouillez le couvercle avec le bouchon et appuyez sur 'Start'.

 1cl Huile 2càc Curry rase Sel Mélangeur
Slow cook P1
130 °C
2 min

Etape 4 /5

Ajoutez les crevettes sans les antennes, le concentré de tomates et le lait de coco. Salez et poivrez. Verrouillez le couvercle avec le bouchon et appuyez sur 'Start'.

 500g Crevettes crues décongelées

 15g Concentré de tomates

 25cl Lait de coco

 Sel

 Mélangeur

**Slow cook P3****15 min****95 °C****Etape 5 /5**

Parsemez de coriandre et servez immédiatement.

 2càc Coriandre hachée

Commentaire

Lilyscrabble95
23.08.23

★★★★★ 5/5 -

Merci ! Absolument délicieux. J'ai juste rajouté un yaourt grecque parce que j'avais un peu forcé sur le curry. 😊

06.08.23

★★★★★ 5/5 -

super bon

Maureen
01.08.23

★★★★★ 5/5 -

Très bonne recette appréciée de tous, j'ai ajouté 1 chorizo, sans celui-ci la quantité aurait été insuffisante pour 4.

[Voir plus...](#)