

FRIDGEO

Tagliatelles aux crevettes et crème

COCO

4 Personnes | €



Ingrédients :

Gingembre en poudre : 1 pincée

Curry en poudre : 1 pincée

Crème de coco : 40 cl

Tagliatelles : 250 g

Crevettes décortiquées : 600 g

Poivre : 1 pincée

Sel : 1 pincée





Gousse d'ail : 2

Safran : 1 dosette

Etapes :



Etape 1 : Faire chauffer l'eau pour les tagliatelles, saler et ajouter les tagliatelles lorsque l'eau arrive à ébullition.

	Etape 2 : Pendant ce temps, faire chauffer à feu vif dans une sauteuse une ou deux cuillères d'huile d'olive et mettre les crevettes et les gousses d'ail (7 à 8 min) en remuant de temps en temps.
	Etape 3 : Ajouter sur les crevettes la crème coco, poivrer et ajouter une cuillère à café de gingembre en poudre et une cuillère à soupe de curry en poudre (ne pas saler les crevettes).
	Etape 4 : Laisser mijoter 2 à 3 min à feu moyen jusqu'à ce que la sauce réduise un peu.
	Etape 5 : Servir chaud séparé ou mélangé selon les goûts.

Liste de courses :

- Gingembre en poudre : 1 pincée
- Curry en poudre : 1 pincée
- Crème de coco : 40 cl
- Tagliatelles : 250 g
- Crevettes décortiquées : 600 g
- Poivre : 1 pincée
- Sel : 1 pincée
- Gousse d'ail : 2
- Safran : 1 dosette