# CREVETTES AU CURRY ET COCO

**Pour 4 personnes préparation 20mn Cuisson 25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 500g de crevettes | 20 cl de lait de coco |
| 2 tomates | 1 2 c à s d’huile d’olive |
| 2 oignons | 1 c à soupe de curry |
| 2 gousses d’ail écrasées | 1 pincée de sel |

1. Rincez les crevettes et décortiquez-les.

2. Lavez, pelez et concassez les tomates.

3. Pelez et émincés les oignons, faites les revenir et laissez-les colorer.

4. Ajoutez les tomates concassées, l’ail, le curry, le sel. Laissez cuire 5mn.

5. Ajoutez les crevettes, le lait de coco.

6. Laissez cuire à feu doux 20mn.