

# Crevettes et courgettes au curry

Une recette rapide et originale pour le soir en semaine quand on n'a pas trop le temps de cuisiner. J'ai tout fait au Thermomix pour gagner encore plus de temps.

Il va vous rester de la sauce. C'est fait exprès. Il faut la congeler et la garder pour un autre repas rapide comme du poisson cuit à la vapeur.



## **Ingrédients:**

100 g d'oignon

5 g d'huile

500 g de courgette

400 ml de lait de coco

30 g de pâte de curry (doux pour moi de la marque Patak's)

250 g de queues de crevette (décortiquées Picard)

Coriandre hachée (Picard)

**Préparation:**

1- Dans le bol du Thermomix, mettre l'oignon coupé en quatre. Mixer 5 sec/Vit 5.



2- Ajouter l'huile et faire revenir 8 min/90°C/Vit 1.



3- Ajouter la pâte de curry et le lait de coco. Cuire 5 min/90°C/Vit 2.



4- Couper les courgettes en cube et les mettre dans le panier. Insérer le panier dans le bol et cuire 8 min/Varoma/Vit cuillère.



5- Verser le panier de courgette dans le bol et ajouter les crevettes. Cuire 8 min/100°C/Sens Inverse/Vit cuillère.



6- Ajouter la coriandre et mélanger 3 min/100°C/Sens Inverse/Vit cuillère.



7- Servir avec du riz.

