

CREVETTE COCO A LA THAILANDAISE



Une recette inspirée de la cuisine thaïlandaise pour renouveler les crevettes et apporter une pointe d'exotisme dans votre cuisine. Une idée rapide à réaliser pour cuisiner les crevettes à la manière thaïlandaise dans un wok, mais à défaut une poêle traditionnelle peut très bien convenir. Une recette idéale en toute saison pour une cuisine ludique et rapide.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 g de grosses crevettes roses crues 3 branches de coriandre 1 citron vert 1 boîte d'1/2 litre de tomates pelées 1 cuillère à café de « 5 parfums » 1 boîte de lait de coco d'1/4 de litre 2 cuillères à soupe d'huile Sel et poivre Un wok ou une poêle

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Décortiquer les crevettes en conservant la queue. Mettre l'huile dans le wok ou dans la poêle et faire chauffer. Lorsque l'huile est bien chaude, y placer les crevettes et les épices. Retourner les crevettes en les laissant rougir pendant 1 minute environ, les crevettes doivent être simplement saisies. Ajouter les tomates et leur jus et laisser cuire 1 à 2 minutes supplémentaires. Ajouter le jus de citron et le lait de coco sans cesse de tourner. Couper les branches de coriandre en fin morceaux et les saupoudrer sur le plat. Les crevettes coco à la thaïlandaise peuvent se servir dans le wok ou dans un plat de service.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr