



Crevettes grillées, sauce à la *noix de coco* & au citron vert

UNE RECETTE
PROPOSÉE PAR UNIMA





Personnes
4 PERS



Préparation
5 MIN



Cuisson
10 MIN

Ingrédients

500 g de crevettes crues
décortiquées

Huile de colza

Coriandre fraîche

3 citrons verts

Une conserve de lait de
noix de coco allégé

Curry

Sel, poivre

Étapes

1

Préchauffez la poêle avec 2 c. à soupe
d'huile de colza.

2

Quand la poêle est chaude, faites revenir
les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient bien
dorées.

3

Ajoutez le jus des citrons verts, du sel et
le lait de coco.

4

Retirez du feu et ajoutez 1 c. à café de curry
selon vos goûts.

5

Servez bien chaud accompagné de riz.
Bonne dégustation.



WWW.UNIMA.COM



CONTACT@UNIMA.COM