

CREVETTES AU CURRY

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

2 personnes:

300 à 400 g de crevettes roses
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuillère à café de curry
2 cuillères à café d'huile d'olive

1. Décortiquez les crevettes.
2. Faites les revenir très rapidement dans l'huile d'olive en les saupoudrant de curry.
3. Ajoutez la crème fraîche et mélangez le tout.
4. Servez avec du riz.