

CURRY DE CREVETTES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 25 minutes

Portions: 4

Ingrédients

20 cl de crème fraîche

100 g de tomates pelées

2 petits oignons

$\frac{1}{2}$ kg de crevettes décortiquées cuites

Ciboulette

Poivre

Sel

1 càc de curry

1 càs d'huile

Préparation

1. Peler les oignons et les émincer.
2. Les faire revenir avec l'huile dans une casserole.
3. Ajouter les morceaux de tomates pelées, du sel, du poivre et le curry.
4. Laisser cuire le tout.
5. Incorporer les crevettes.
6. Verser la crème et poursuivre la cuisson 5 minutes.
7. Parsemer de ciboulette ciselée et servir le curry de crevettes.