# CURRY DE POIVRONS AU LAIT DE COCO ET CREVETTES

## INGRÉDIENTS

- 500 à 600 g de crevettes décortiquées
- 3 poivron
- 4 tomates
- 1 oignon
- 40 cl de lait de coco
- 1 à 2 c-à-c de curry
- 2 c-à-s d'huile
- Coriandre fraîche
- Sel et poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**
**TEMPS DE CUISSON : 20MN**
**TEMPS TOTAL : 40MN**

## PRÉPARATION

Peler et émincer l'oignon.

Retirer le pédoncule et les graines des poivrons et les couper en lamelles.

Couper les tomates.

Faire chauffer l'huile dans un faitout ou dans un wok.

Y faire revenir l'oignon puis ajouter le curry, et remuer pendant une minute. Ajouter les poivrons et les tomates, et verser le lait de coco.

Saler et poivrer.

Pour finir laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes.

Ajouter les crevettes dans les 5 dernières minutes.

Verser le tout dans un plat et décorer de feuilles de coriandre

.