

Curry de Saint-Jacques à la Mangue



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 500g de saint-jacques
- . 1 mangue
- . 1 cuillère d'huile d'olive
- . 1 cuillère à soupe de soja
- . 1 dl de lait de coco
- . 1 cuillère à soupe de curry
- . 1 cuillère à soupe de coriandre ciselé
- . sel et poivre

Faire cuire les saint jacques avec de l'huile d'olive dans un wok jusqu'à une légère coloration.

Peler la mangue et la couper en quartier.

Verser le lait de coco sur les st jacques, ajouter le curry, la sauce soja, la mangue et la coraiandre ciselé. Saler et poivrer.

Mélanger et laisser cuire à feu très doux pendant 5 minutes.

Servir très chaud avec un peu de riz.