



# INSTANT GOURMAND



## Curry de crevettes aux mirabelles



Pour 2 personnes :

- 16 grosses crevettes cuites
- 16 mirabelles
- 2 petits oignons nouveaux
- 100ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de curry
- sel, poivre

Rincer et inciser les mirabelles et les dénoyauter sans les ouvrir complètement. Décortiquer les crevettes. Réserver.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y dorer les oignons émincés. Les saupoudrer de curry, verser le lait de coco, saler poivrer. Ajouter les mirabelles et laisser mijoter à feu doux quelques minutes. Incorporer ensuite les crevettes et les fanes des oignons ciselées puis poursuivre la cuisson quelques minutes supplémentaires. Servir bien chaud, accompagné de riz.