

Cari de crevettes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Un bon petit plat à servir avec du riz.

Ingrédients

- 500 g de crevettes - décortiquées, crues ou cuites
- 3 tomates
- 1 morceau de gingembre - frais
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 0,5 cuillère à café de curcuma
- thym
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- 1 Coupez les tomates en petits dés, les oignons en fines lamelles et pilez l'ail.
- 2 Dans un faitout,, faites dorer les oignons, ajoutez l'ail pilé, le gingembre frais (rapé ou ciselé).
- 3 Au bout de 3 minutes, ajoutez le curcuma. Mélangez bien pendant 1 minute puis ajoutez les tomates, le thym, le sel et le poivre.
- 4 Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 10 minutes.
- 5 Ajoutez les crevettes décortiquées lorsque les tomates sont bien cuites et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Proposé par



marieclo

je suis Marie-Claude, j'habite dans le Sud Est à Le Cannet, je vous invite à visiter mon blog : marieclo dans lequel vous trouverez mes recettes au gout de la Provence et de mon île natale la Reunion, ainsi que mes autres coups de coeur et ma passion la peinture.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

