

Crevettes à l'ananas et aux pommes sauce lait de coco



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Dans la rubrique "recettes sucrées-salées", je poursuis avec cette association : crevettes, ananas et pommes... J'avais justement des crevettes au congélateur : ça tombe bien...

Ingrédients

- 500 g de crevettes roses
- 3 échalotes
- 1 pomme
- 1 cuillère à café de curry
- gingembre en poudre
- 200 ml de lait de coco
- 1 demi ananas frais
- sel
- poivre
- huile d'olive
- 1 verre de riz - pour l'accompagnement

Préparation

- 1 Décortiquer les crevettes. Emincer les échalotes. Couper la pomme et l'ananas en petits morceaux. Faire bouillir l'eau pour cuire le riz.
- 2 Dans une sauteuse, faire fondre les échalotes. Ajouter les dés de pomme et d'ananas, le curry, le gingembre, le lait de coco et les crevettes. Bien mélanger le tout. Faire cuire le riz.
- 3 Laisser cuire 4 à 5 minutes afin que les crevettes s'imprègnent bien des saveurs.
- 4 Servir les crevettes coco accompagnées du riz.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

