Crevettes à la bisque de homard

Plat Facile

Pour : 3 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn

Avec cette recette, vous allez marquer des points auprès de vos invités et pourtant, elle est très simple à réaliser et en un tour de main. Alors, lisez-la et testez-la rapidement !

Ingrédients

- 500 g de crevettes roses
- 1 brique de bisque de homard - 300 g
- 1 poivron rouge
- 150 ml de crème fraîche florette
- 2 cs de maïzena "sauceline"
- 1 cc de curry
- huile d'olive
- sel
- poivre
- riz thaï

Préparation

1. Décortiquer les crevettes. Eplucher le poivron.
2. Dans une sauteuse, faire revenir les crevettes dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le poivron coupé en dés et la cuillère de curry. Laisser mijoter quelques minutes.
3. Dans un saladier, mélanger la brique de bisque de homard et la crème fraîche. Verser le tout dans la sauteuse. Faire chauffer.
4. Ajouter la maïzena "Sauceline" pour épaissir la sauce.
5. Faire cuire le riz thaï.
6. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Attention au sel! Servir chaud et régalez-vous....

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