



Pâtes curry et crevettes au lait de coco

Temps de préparation : 25 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de Crevettes d'Équateur ASC Escal
- 120 g de tagliatelles
- 300 g d'épinards en branches surgelés
- 1 oignon coupé en petits dés ou haché finement
- 1 gousse d'ail coupée en petits dés ou hachée finement
- Le jus d'un ½ citron
- 200 ml de lait de coco
- Sel, poivre, curry et persil frais haché



Préparation :

1. Cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau salée pour obtenir des pâtes aldente.
2. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive, y faire revenir les crevettes préalablement décongelées, ajouter l'ail et l'oignon et faire revenir brièvement.
3. Ajouter les épinards, le lait de coco, les épices et le jus de citron et laisser mijoter quelques minutes.
4. Ajouter les tagliatelles à la sauce, bien mélanger, laisser reposer encore 2-3 minutes. Disposer le persil haché sur le dessus.