

# Crevettes sauce curry

Pour 4 Personne(s)

## Ingrédients

800 g de grosses crevettes crues  
2 oignons,  
1 c. à s de curry,  
25 cl de lait de coco,  
3 c. à s d'huile,  
1 citron vert,  
Tabasco,  
sel,

## Pour la garniture:

200 g de haricots verts  
2 courgettes  
1/2 poivron jaune  
1/2 poivron rouge  
2 pommes golden  
1/2 citron  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
1/2 bouquet de persil  
gros sel, sel, poivre

## Préparation :

Décortiquer les crevettes.

Les arroser d'un filet d'huile et du jus du citron.

Saler et relever de 3 gouttes de Tabasco. Réserver 30 min à température ambiante.

Préparer la garniture:

Faire cuire les haricots verts si ce n'est pas déjà fait.

Couper les courgettes en tranches et les demi-poivrons en morceaux.

Trempez les courgettes et les poivrons d'huile.

Les faire cuire au four 2 min par face sous le gril.

Sans les peler, couper les pommes en quartiers après avoir enlevé les pépins.

Dans une poêle, faire revenir les pommes 3 min dans l'huile.

Ajouter les haricots verts et les légumes grillés.

Faire revenir le tout 3 à 4 min. Saler et poivrer.

Arroser d'un filet de jus de citron. Parsemer de persil ciselé. Garder au chaud.

Peler, hacher les oignons et faites les revenir 2 min à la poêle.

Saupoudrer de curry. Mélanger, ajouter le lait de coco.

Faire cuire 10 min à feu doux.

Égoutter les crevettes et faites revenir 2 min à feu vif dans une poêle.

Répartir les légumes et les crevettes dans un plat.