

# marmiton

## Gambas au lait de coco

Plat principal

Très facile : 

Moyen : 



Préparation : très rapide

Cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 30 gambas grises
- 400 ml de lait de coco
- 3 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café bombée de curry
- 1 cuillère à café bombée de curcuma
- sel et poivre

Préparation :

Dans une grande casserole, faire revenir les gambas décortiquées dans l'huile (2 à 3 mn).

Lorsqu'elles sont cuites, verser le lait de coco, le curcuma, le curry et les feuilles de laurier. Saler et poivrer.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le lait de coco soit bien jaune (7 à 10 min). Retirer les feuille de laurier et servir aussitôt accompagné de riz blanc.



Recette proposée par oceane\_5

marmiton



Votre avis  
compte beaucoup  
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**