

RAVIOLES AUX LEGUMES SAUCE LAIT DE COCO CURRY CREVETTES

INGREDIENTS POUR 2 à 3 personnes :

Ravioles aux légumes Traiteur Schneider

200 g crevettes fraîches ou surgelées

15 cl de lait de coco

5 cl de crème liquide

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de curry

1 cuillère à café de gingembre

1 gousse d'ail

Sel, Poivre

PREPARATION :

Faire cuire les ravioles dans une eau bouillante.

Pendant ce temps, fais revenir les crevettes dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Une fois poêlée, retire les du feu et fais fondre l'oignon et l'ail dans la même poêle avec le reste d'huile d'olive.

Ajoute le curry et le gingembre, fais légèrement roussir.

Verse ensuite le lait de coco et la crème, ajoute sel et poivre à ta convenance et laisse mijoter quelques instants. Pour une sauce onctueuse tu pourras la mixer si tu le souhaites.

Dépose les crevettes et laisse cuire 15 minutes environ.

Il ne te reste plus qu'à servir avec les ravioles

