

# CARI DE CREVETTES

Ce plat somptueux est à la fois un sauté et un potage et contribuera définitivement à rehausser votre menu habituel de soirs de semaine.

PRÉPARATION : 15 MIN  
TEMPS REQUIS : 25 MIN

CUISSON : 10 MIN  
DONNE : 4 PORTIONS



## INGRÉDIENTS :

- 1 c. à table (15 ml) huile de noix de coco ou végétale
- 2 tasses (500 ml) poivrons mélangés tranchés
- 2 tasses (500 ml) bok choys hachés
- 1 tasse (250 ml) pois mange-tout
- 1 c. à table (15 ml) (chacun) gingembre fraîchement haché et ail
- 1 1/2 tasse (375 ml) bouillon de poulet
- 1/2 tasse (125 ml) lait de coco
- 1 c. à thé (5 ml) pâte d'épices pour cari vert thaïlandais (ou plus selon le goût)
- 2 tasses (350 g) grosses crevettes congelées, pelées et déveinées
- Riz cuit collant
- Basilic thaï frais haché ou coriandre
- Quartiers de lime



## PRÉPARATION :

Faire chauffer le wok ou une grande poêle profonde à feu moyen-vif; ajoutez l'huile.

Ajoutez les poivrons, les bok choys et les pois mange-tout; sauter 5 minutes. Ajoutez le gingembre et l'ail; sauter 1 minute.

Incorporez le bouillon de poulet, le lait de coco et la pâte de cari. Laisser mijoter.

Ajoutez les crevettes; cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient rosées.

À l'aide d'une louche, servir dans des bols. Déposer le riz dans des ramequins huilés; mettre dans des plats de service. Garnir de basilic et de quartiers de lime.

*Conseil :* Remplacez le riz par des nouilles de riz cuites.



L'ACCORD :  
LE23 SEMILLON  
SAUVIGNON BLANC

