



Curry de crevettes aux abricots

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de crevettes roses décortiquées
- 2 cuillères à café de curry doux en poudre
- 2 échalotes
- 4 abricots
- 2 petites courgettes
- 1 cuillère à soupe de miel (suggestion : miel de citronnier)
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco
- 25 cl de crème de coco fluide
- sel et poivre
- herbes aromatiques (romarin, persil, coriandre...)



Recette

- ① Dans une poêle chaude, sur feu moyen, faites torréfier quelques secondes le curry pour exhiler sa saveur.
- ② Ajoutez l'huile de coco et les échalotes finement émincées, faites dorer quelques instants en remuant.
- ③ Ajoutez les crevettes, les courgettes coupées en petits dés et les abricots coupés en lamelles épaisses et le miel. Faites cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
- ④ Ajoutez la crème et poursuivez la cuisson quelques instants, jusqu'à réduction d'une sauce onctueuse.
- ⑤ Hors du feu, salez, poivrez et ajoutez quelques herbes fraîches.



C'est l'été, on déguste