



Ingrédients :

- 2 tasse de riz thaï
- 300g de queues de crevettes
- 20cl de lait de coco
- 5 tranches d'ananas
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de curry jaune
- 1 gousse d'ail
- Coriandre fraîche
- Sel

Préparation :

Faire cuire le riz à l'autocuiseur.

Faire chauffer l'huile dans le wok et ajouter le curcuma et le curry. Laisser mijoter à feu doux pendant 3 minutes en remuant souvent.

Éplucher la gousse d'ail et la presser au presse ail. L'ajouter ensuite aux épices dans le wok et laisser mijoter 2 minutes en remuant souvent.

Bien secouer la boîte de lait de coco avant de l'ouvrir et verser dans le wok.

Laisser mijoter sur feu doux pendant 10 minutes en remuant souvent.

Couper l'ananas en morceaux et décortiquer les crevettes.

Ajouter les crevettes et l'ananas à la sauce au lait de coco et faire cuire pendant 5 minutes sur feu vif en remuant constamment.

Mettre le riz dans des bols et recouvrir de la préparation.

Ciseler la coriandre et l'ajouter au moment de servir.

www.woknrolls.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés