



Les plats principaux

## Curry rouge thaï avec scampis

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

400 grammes riz  
200 grammes pois mange-tout (sans bouts durs)  
2 jeunes oignons (en fins anneaux)  
1 poignée de coriandre (fraîche)  
2 gousses d'ail (pressées)  
2 carottes (en rondelles)  
2 poivrons (en lamelles)  
1 citron vert  
400 millilitres de lait de coco (en boîte)  
4 cuillères à soupe pâte de curry rouge  
4 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
70 grammes de purée de tomate  
600 grammes scampi's

**Curry rouge thaï aux scampis, c'est piquant! Les poivrons, les carottes et les pois mange-tout en adoucissent le goût. Cela donne un plat parfaitement équilibré. Prêt pour une expérience gustative épicée?**

### Méthode de préparation

Cuisez le riz suivant les indications sur l'emballage.

Chauffez un peu d'huile d'arachide dans une poêle wok et faites-y revenir les jeunes oignons et l'ail. Ajoutez la pâte de curry et la purée de tomates, faites cuire un peu puis ajoutez le poivron et les carottes et cuisez encore brièvement. Tout en mélangeant noyez avec le lait de coco et laissez mijoter 10 minutes.

Enfin, ajoutez les scampis et les pois mange-tout et laissez mijoter 7 minutes à feu doux.

Parachevez avec du jus de citron vert frais et de la coriandre puis servez avec le riz.



