



Les plats principaux

Curry aux asperges blanches et scampis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

18 scampi's (épluchés)
20 asperges blanches (nettoyées et coupées en 3)
1 poivron jaune (en gros morceaux)
1 poivron rouge (en gros morceaux)
1 gousse d'ail (pressée)
1 citron vert (le jus)
1 poignée noix de cajou (hachées)
2 cuillères à soupe de pâte de curry (jaune)
400 millilitres de lait de coco
coriandre (fraîche)
huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les scampis bien dorés dans un wok avec de l'huile d'arachide. Salez et poivrez, sortez les scampis du wok et réservez-les.

Faites revenir l'ail et les jeunes oignons dans la même poêle et ajoutez les asperges et les poivrons.

Faire sauter les légumes avec la pâte de curry et couvrir de lait de coco et de jus de citron vert. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes et ajouter les scampis pendant les 5 dernières minutes pour les réchauffer.

Versez le curry dans des assiettes profondes et parachevez avec du citron vert, de la coriandre et les noix de cajou.

