



Les plats principaux

Curry rouge aux scampis et aux mange-tout

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile pour wok
1 piment rouge (en fines bagues)
500 grammes scampi's (pelé et nettoyé)
2 décilitres de lait de coco
1 cuillère à soupe de sauce poisson
2 cuillères à soupe Thai heritage rode currypasta
250 grammes de pois chiches
1/2 citron vert (le jus)
2 cuillères à soupe de coriandre (haché finement)

Méthode de préparation

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir le poivron rouge et le piment rouge pendant quelques minutes. Ajoutez la pâte de curry et remuez pendant une minute. Ajoutez le lait de coco et la sauce poisson.

Ajoutez les scampis et les mange-tout et laissez mijoter pendant 4-5 minutes jusqu'à ce que les scampis prennent une belle couleur rose. Enfin, ajoutez les feuilles de coriandre et le jus de citron vert.

