

Crevettes asiatiques sautées au citron et lait de coco





Les ingrédients

- 900 g de crevettes roses
- · 2 citrons verts
- Romarin
- Thym
- 1 L de bouillon de légumes
- 500 g de riz
- 20 cl de lait de coco
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Dans une casserole, faire revenir le riz jusqu'à ce qu'il soit translucide. Verser le bouillon et laisser cuire à feu moyen.

Etape 2

Une fois cuit, ajouter le lait de coco petit à petit sans cesser de remuer. Saler, poivrer et mélanger. Réserver au chaud.

Couper les citrons en rondelles et effeuiller les aromates.

Etape 4

Dans une sauteuse, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir les crevettes et les citrons. Assaisonner de thym et de romarin.

Prendre les assiettes et répartir le riz, ajouter la préparation aux crevettes au-



