Crevettes asiatiques sautées au citron et lait de coco

6 pers 05 mn

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.

Etape 3

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.

Etape 5

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