Poêlée de crevettes aux courgettes et riz

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 400 g Crevettes cuites
- 2 Courgettes
- 25 cl Crème fraîche épaisse
- 250 g Riz basmati
- 1 gousse Ail
- 2 c. à c. Curry
- 2 c. à s. Noix de coco râpée
- 2 c. à s. Huile d'olive
- 600 ml Eau
- Sel fin
- Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Éplucher et couper les courgettes en cubes. Peler et émincer la gousse d'ail. Décortiquer les crevettes cuites.

Etape 2

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter l'ail émincé et faire revenir 2 minutes.

Etape 3

Ajouter le riz et le faire revenir 2 minutes également pour le nacrer légèrement. Verser l'eau, le sel et le poivre, puis mélanger doucement. Couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps pour éviter qu'il ne colle.

Etape 4

Ajouter les courgettes en cubes dans la poêle et mélanger avec le riz. Couvrir et poursuivre la cuisson 7 minutes, jusqu'à ce que le riz soit presque cuit et que les courgettes soient légèrement fermes.

Etape 5

Incorporer la crème fraîche et le curry en poudre, puis mélanger délicatement. Ajouter les crevettes décortiquées et cuire 3 minutes supplémentaires.

Etape 6

Servir dans des bols, décorer de noix de coco râpée et servir chaud.