

Lentilles corail aux crevettes



Dossier Noël

Recettes de Noël ▼

Menus de Noël

Shopping

Vidéos de Noël

Recette notée ★★★★☆ 4.9/5 - proposée par beaba91



Entrée

Fruits de mer

Crevettes

Personnes

4

Très facile

Bon marché

Ingrédients

- 1 oignon ciselé
- 200 g de lentilles corail
- 400 g de tomates concassées
- 40 cl de lait de coco
- 50 cl de bouillon de légumes
- 12 crevettes roses
- 2 huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 1 cuillère à soupe de paprika
- brin de coriandre fraîche
- Poivre
- Sel
- 1 petit piment rouge

Préparation

TEMPS TOTAL : 40 MIN



20 min

Cuisson : 20 min

- 1 Faire revenir l' oignon ciselé dans une grande sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 2 Quand il est translucides, ajouter les lentilles corail, les tomates concassées et leur jus, le lait de coco, le curry, le paprika, le sel et le poivre. Bien mélanger.
- 3 Verser les 50 cl de bouillon de légumes, mélanger et laisser cuire à feu doux à couvert pendant 20 min.
- 4 Décortiquer les crevettes. Les faire sauter rapidement au wok, sinon à la poêle, avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 5 Servir les lentilles agrémentées des crevettes, de feuilles de coriandre fraîche et d'un petit piment rouge épépiné et émincé (facultatif).