~ L'igloo indien



Recette proposée par : Léo et Marine

Catégorie :

☐ *entrée* ☒ *plat principal* (2 personnes) ☐ *dessert*

Il faut *(ingrédients)* :

- Riz (150 g)
- Oignon (1/2)
- Crevettes (400 g)
- Lait de coco (200 ml)
- Curry / sel / poivre

Comment faire ?

Emincer l'oignon en petits morceaux, décortiquer les crevettes et faire cuire le riz. Dans une poêle, faites revenir les crevettes et les oignons pendant 3 minutes, puis ajoutez le lait de coco le temps qu'il chauffe (2 minutes), ajoutez le curry. Avec l'aide d'un bol dans lequel vous avez versé une portion de riz, réalisez un dôme, puis versez le contenu de la poêle autour du dôme. Ajoutez la ou les feuilles de salades, et poivrez !

Petite(s) astuce(s) pour réussir le plat ☺

A faire pour impressionner une personne chère !

Résultat final *(photo, dessin ...)*