



THE J.M. SMUCKER Co

Crevettes avec sauce crémeuse au cari

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 12 mins 4 N/A

Ingredients

- 12 grosses crevettes tigrées, taille 16-20 (dans l'écaille, déveinées)
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- 2 c. à table (30 mL) d'huile végétale
- 1 c. à thé (5 mL) de piment fort rouge, émincé
- 1 c. à table (15 mL) de feuilles de cari, émincées
- 1 c. à table (15 mL) de cari en poudre
- 2 c. à table (30 mL) de beurre non salé
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- sel et poivre au goût

Directions

Step 1:

Faire mariner les crevettes avec le sel et le poivre 15 minutes. Les éponger avec un essuie-tout, réserver.

Step 2:

Faire chauffer l'huile dans une poêle sur feu moyen élevé. Y faire sauter les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient cuites, environ 5 minutes. Retirer et réserver.

Step 3:

Essuyer soigneusement la poêle et y faire fondre le beurre sur feu moyen élevé. Ajouter les feuilles de cari, le cari en poudre, les piments forts rouges et faire cuire jusqu'à ce que ce soit parfumé, environ 1 minute.

Step 4:

Ajouter le lait évaporé, le sel et le poivre. Porter à ébullition en remuant continuellement 5 minutes, ou jusqu'à épaississement. Ajouter les crevettes et poursuivre la cuisson 1 minute, jusqu'à ce que les crevettes soient enrobées.

Images



