

RAVIOLES DU DAUPHINÉ ET CREVETTES "FAÇON THAÏ" »



4 personnes



10 minutes de
préparation



25 min de cuisson



Facile



Ingrédients



400g de ravioles du
Dauphiné Label
Rouge



1,2 kg de crevettes
cuites (petites ou
grosses)



200 ml de lait de coco



800 g de tomates



1 cuillère à soupe de
curry



1 oignon blanc



1 gousse d'ail ou
poudre d'ail



1 cuillère à soupe
d'huile d'olive



1 petite pincée de
piment de Cayenne



De la coriandre



Sel, poivre



Préparation

Peler et émincer l'ail et l'oignon.

Dans une casserole, ajouter les tomates découpées en petits cubes, l'ail et l'oignon ainsi que l'huile.

Faire revenir 1 à 2 minutes puis saupoudrer de curry et laisser mijoter 15 mn à feu moyen.

Décortiquer les crevettes.

Verser le lait de coco dans la casserole avec le reste de la préparation. Saler et poivrer à votre goût.

Ajouter les crevettes. Laisser mijoter 10 minutes, pour que les crevettes soient chaudes.

Faire pocher les ravioles 1 minute, les égoutter.

Les servir aussitôt avec les crevettes et leur sauce dans un bol.

Bon appétit !



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !

