

# Curry de crevettes aux courgettes



Juste un petit mot à ma fille et à mon gendre, d'habitude je ne refais jamais 2 fois fois la même recette, mais c'est une recette super facile en à peine 20 mn, et surtout un régal, **j'ai saucé, saucé saucé.** Donc la semaine prochaine quand nous serons dans notre gîte à la pêche je vous refais cette recette.

## Ingredients pour 4 personnes

800 g de grosses crevettes  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
2 courgettes  
2 cas de curry  
1 cac de coriandre moulue  
1/2 piment rouge  
20 cl de lait de coco  
10 cl de crème liquide  
des nouilles chinoises  
2 brins de coriandre fraîche  
5 cl d'huile d'olive  
10 cs de graines de sésame  
sel et poivre

Hachez l'oignon et l'ail et les faire revenir 3 mn dans une poêle avec l'huile d'olive  
Ajoutez les courgettes coupées en morceaux, salez et poivrez et laissez cuire 5 mn en remuant  
Saupoudrez les courgettes de curry et de coriandre moulue,  
Ajoutez le piment et les graines de sésame, laissez cuire 2 mn puis versez le lait de coco et la crème liquide  
Portez à ébullition, et laissez cuire 5 mn  
Ajoutez les crevettes et cuire encore 10 mn à feu doux  
Parsemez de coriandre avandr de servir



[Imprimer la recette](#)