

# CURRY DE MACARONIS AUX CREVETTES

Mercredi 09  
Octobre 2019

Rapide !

**Curry de macaronis  
aux crevettes pour 2 personnes et 9pp-7spl par part**

- 60 g de macaronis crus \*
- 200 g de crevettes crues décortiquées \*
- 100 g de lait de coco allégé
- 2 cuillères à café d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de curry doux en poudre
- sel
- coriandre\*

Cuire les pâtes selon la notice à l'eau bouillante salée,  
les égoutter

Faire revenir au wok les crevettes dans l'huile de sésame,  
saupoudrer de curry et verser le lait de coco. Bien mélanger

Rajouter les macaronis et les réchauffer 2 minutes en  
mélangeant le tout

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec une pincée de  
sel et saupoudrer de coriandre émincée



Depuis que j'ai découvert le lait de coco allégé de la marque Suzi Wan, je refais du curry

Pour le repas : radis à la croque au sel (0pp-0sp) -curry de macaronis aux crevettes (9pp-7spl) -1 yaourt 0% (1pp-0spl) -mangue (0pp-0sp). Total : 10pp-7spl

Très belle journée à toutes et tous

**Lilou 3158 :**  
**blog cuisine contrôlée by lilou light.fr**

**Tous droits  
réservés**