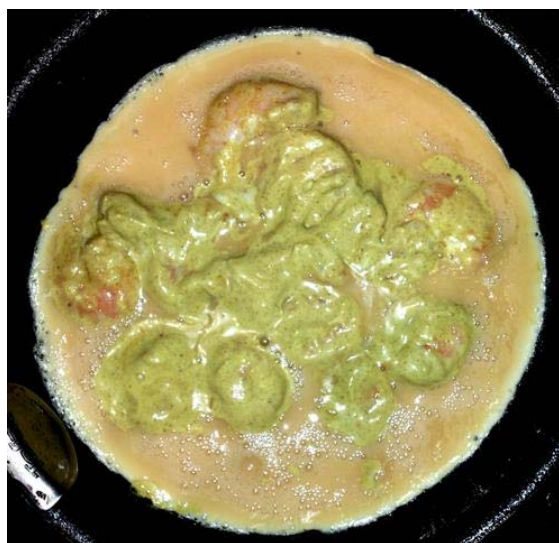


# Omelette crevettes au curry

Crème de coco, citron



Pré cuisson : omelette, crevettes, curry, crème



Le service, omelette pliée en deux

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 2\*5 min



200g crevettes



½ citron pressé



20cl crème coco



1 càc curry



4 oeufs

## Préparation

1. Eplucher 200g de crevettes, ou ouvrir 2 sachets de crevettes (2\*100g) décortiquées.
2. Les rincer, les égoutter. Réserver.
3. Mélanger 20cl de crème de coco avec 1 càc de curry et ½ citron pressé.
4. Rajouter les crevettes, remuer, laisser reposer la préparation ½ H.
5. Battre 4 œufs en omelette, et faire chauffer une poêle avec 2 càs d'huile d'olive.
6. Verser les œufs dans la poêle, laisser prendre 2 min.
7. Rajouter la préparation de crevettes, remuer légèrement.
8. Au bout de q.q. minutes (baveuse ou à point) replier l'omelette en 2.
9. Servir chaud. (Sur une salade, ou avec du riz blanc ou au curry)

\* \* \* 05 août 2023 \* \* \*