

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette légère

### Curry crémeux aux crevettes

Du magazine "Cuisine Light" N°5 de juillet-août 08



**78 Kcal - Ingrédients pour 4 personnes.**

500 g de crevettes  
1 oignon  
1 poivron rouge  
1 CS d'huile d'olive  
2 CS de poudre de curry  
15 cl d'eau (150 g)  
1 yaourt au lait entier  
Sel et poivre

Décortiquez les crevettes. Pelez l'oignon, lavez et épépinez le poivron.  
Coupez-les en petits morceaux.

Faites chauffer l'huile, faites-y revenir les légumes quelques minutes (environ 15 à 20 min).

Saupoudrez de curry, ajoutez les crevettes. Faites-les sauter un peu avant d'ajouter l'eau, le sel, le poivre.

Baissez le feu.

Laissez cuire en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'eau soit presque toute évaporée.

Ajoutez le yaourt, mélangez bien.

Servez aussitôt avec du riz.

Perso, pour le riz, j'ai utilisé un mélange sauvage trouvé en magasin bio, de marque "Priméal" :

- riz indica complet + riz sauvage.

Il cuit à couvert pendant 45 min et je trouve qu'il est parfait pour ce curry de crevettes.

