

Cari de camarons

Recette proposée par Véro, Raisonnable, Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 20 minutes

On peut remplacer les camarons par des gambas ou des grosses crevettes



Les ingrédients:

- 350 g de camarons congelé
- 1 oignon
- 3 grains d'ails
- 1 petite boîte de tomate (3 tomates)
- gingembre
- sel-poivre-curcuma
- piments facultatif

Comment faire:



1) Eplucher et émincer l'oignonEplucher l'ail - le gingembre , les écraser avec sel - poivre - piments (facultatif)Laver et couper les tomates fraîches -



2) Décongeler les camarons , les équeuter, entailler le dessus de chaque camaron pour enlever le filament noir qui apparait. -



3) Faites chauffer un filet d'huile et bien faire dorer les camarons -



4) Rajouter l'oignon, mélanger -



5) Rajouter les épices écrasées et bien mélanger -



6) Rajouter une petite cuillère de curcuma -



7) Rajouter la tomate et bien remuer -



8) Rajouter un petit verre d'eau et laisser mijoté pendant 15 minutes et c'est prêt ! Bon appétit ! -

Le petit plus

La cari de camaron accompagne très bien le riz blanc



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !