



Pâtes

# Nouilles aux crevettes et curry rouge



**35 min** 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**705**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les nouilles aux crevettes

400 g **Crevettes roses**  
400 g **Lait de coco**  
300 g **Nouille(s)  
chinoise(s)**  
200 g **Pois gourmands**  
4 c. à café **Pâte de curry**  
4 **Carotte(s)**  
1 botte(s) **Basilic**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation des légumes

- 1 Porter à ébullition une casserole d'eau (ou utiliser une bouilloire) pour cuire les nouilles de blé.
- 2 Eplucher les carottes et les couper en dés de 1 cm environ.
- 3 Rincer les haricots coco plats. Les couper en tranches de 2 cm environ.
- 4 Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile de cuisson sur feu moyen/vif. Faire revenir la pâte de curry rouge pendant 1 à 2 min.
- 5 Puis, ajouter les carottes et les haricots coco plats et faire revenir pendant 2 à 3 min pour bien les dorer.
- 6 Verser de l'eau de façon à tout juste couvrir les légumes. Saler, poivrer. Couvrir et faire mijoter pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
- 7 Quand l'eau bout, plonger les nouilles et les faire cuire selon les instructions du paquet.

## Étape 2

### Préparation des crevettes

- 1 Décortiquer les crevettes roses.

- 2 Rincer, effeuiller et ciseler les feuilles de basilic.
- 3 Lorsque les nouilles sont cuites, les égoutter et les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Une fois les légumes cuits, ajouter les crevettes, les nouilles et le lait de coco à la sauteuse et faire revenir l'ensemble pendant 3 à 5 min jusqu'à ce que ce soit bien chaud. Saler, poivrer.
- 2 Ajouter si nécessaire un peu de pâte de curry.
- 3 Servir immédiatement les nouilles sautées aux crevettes et curry rouge parsemées de basilic.