

Cocotte de noodle aux crevettes et crème de coco à l'autocuiseur

Ingrédients pour 2 personnes :

100 g de nouilles chinoises transparente

Difficulté : Facile

1 petit oignon

Préparation : 10 min

300 g de petites crevettes roses

Cuisson : 20 min env.

10 cl de lait de coco

10 cl Bouillon de légumes

1 cuil. à soupe de curry

1 filet d'huile d'olive

Sel & poivre

Préparation :

Pelez et émincez l'oignon.

Programmer l'autocuiseur sur » FAIRE REVENIR «

Faites chauffer l'huile dans une cocotte, et faites suer l'oignons pour 4 min

Saupoudrez de curry et mélangez et laissez cuire 2 min.

Versez le lait de coco et le bouillon et programmez l'autocuiseur sur
» MIJOTER » pour 10 min à couvert valve fermé.

Pendant ce temps, réhydratez les nouilles de riz le temps indiqué sur l'emballage.

Dépressurisez, et plongez les nouilles et les crevettes dans la cuve
et poursuivez la cuisson 5 min toujours sur » MIJOTER » à découvert..

Salez, poivrez, mélangez.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!