



Crevettes au wok rhum coco



Crevettes au wok rhum coco pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 800g de **Crevettes Roses Cuites** à commander auprès de votre Poissonnerie Just Fish
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 5 cuillères à soupe de rhum ambré
- 4 cuillères à soupe de lait de coco
- Un peu de basilic haché

Préparation

- Rincez, égouttez, séchez les **Crevettes roses**, et décortiquez les
- Hachez les oignons et mettez les à cuire avec l'huile d'olive dans un wok à feu doux
- Quand les oignons commencent à dorer, ajoutez les **Crevettes roses** dans le wok
- Augmentez la chaleur du feu, et versez le rhum dans le wok
- Agitez le tout une minute, puis baissez le feu pour revenir à feu doux
- Versez le lait de coco et le basilic dans le wok et mélangez le tout !
- C'est prêt !

Les astuces du chef

Pour accompagner vos **Crevettes**, nous vous recommandons les pâtes Les Nominettes, également en vente à la poissonnerie

800g de **Crevettes roses cuites** (calibre 40/60) représentent en moyenne 40 à 50 crevettes ; pour 200g de **Crevettes** cela représente en moyenne 10 à 12 crevettes

