

CREVETTES AU CHORIZO ET LAIT DE COCO

Recette proposée par SEVY



Préparation : 20 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 4-5 personnes

- 1 kg de crevettes cuites non décortiquées - 15 tranches de chorizo à la coupe - (10 doux et 5 fort) - 400 ml lait de coco - 10 cl de whisky - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 1 pincée de paprika - sel, poivre

1. Couper l'oignon en 2, peler la gousse d'ail et mettre le tout dans la cuve en métal. Appuyer sur pulse.
2. Rajouter les rondelles de chorizo coupées en 4 et lancer EXPERT: 3 minutes / Vitesse 3 / 120°C. Surveiller car cela doit rissoler. Ajuster la cuisson si nécessaire.
3. Déglacer avec le whisky et lancer EXPERT: 3 minutes / Vitesse 8 / 120°C.
4. [AJOUT de l'auteur] Décortiquer les crevettes.
5. Rajouter les crevettes et lancer EXPERT: 3 minutes / Vitesse 2A / 100°C.
6. Rajouter le lait de coco, le paprika, du sel et du poivre et lancer EXPERT: 10 minutes / Vitesse 2A / 90°C.
7. Accompagner de tagliatelles ou de riz.

Astuce du chef :

En fonction des goûts (épicé ou non), inverser les proportions de chorizo.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : SEVY