

COUSCOUS TOMATÉ AUX CREVETTES



2 tasses de crevettes décortiquées
1 1/4 tasse de bouillon de poulet ou de légumes
1 1/2 tasse de couscous
2 tasses de tomates coupées en dés (moi 1 tasse)
2 carottes râpées
1 oignon
2 c. à table d'huile de canola
2 gousses d'ail hâchées finement
1 c.à soupe de jus de citron
1 pincée de persil séché
2 c.à thé de cari
1 c. à thé de sel
Poivre au goût

-Râper les carottes. Couper les tomates en dés (peut être en conserve). Hacher l'oignon finement.

-Faire revenir l'oignon haché finement dans une casserole avec une c. à table d'huile de canola. Ajouter les carottes une minute avant que les oignons soient cuits environ ainsi que le cari, 1 1/2 gousse d'ail, le sel et le poivre.

-Verser le bouillon au mélange et porter à ébullition. Ajouter le couscous, retirer du feu et laisser reposer une dizaine de minutes.

-Pendant ce temps, faites revenir les crevettes dans une poêle avec une demie-gousse d'ail hachée finement et une c. à table d'huile de canola jusqu'à ce qu'elles soient bien rosées. Réserver. *si déjà cuites, les faire revenir pour qu'elles soient bien chaudes soit environ 3 minutes lorsque l'huile est bien chaude.

-Mélanger les tomates, le persil, le jus de citron. Ajouter le tout une fois le repos du couscous terminé (10 min.).

-Ajouter les crevettes à la préparation et bien mélanger le tout.

(Source: Recettes du Québec, Émeraude) Publier par: Le coin recettes de Jos

