



Cari de crevettes géantes façon sud-asiatique

avec riz à la coriandre

De luxe

Rapido

25 minutes

+ Ajouter



Filets de saumon, avec la peau
250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

↻ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre **les icônes et les instructions spécifiques** au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Grosses crevettes
285 g | 570 g



Lait de coco
1 | 2



Mélange d'épices indien
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Coriandre
7 g | 14 g



Riz basmati
¾ tasse | 1 ½ tasse



Petits pois
113 g | 227 g



Oignon jaune
1 | 2



Poivron
1 | 2



Purée d'ail et de gingembre
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Pâte de cari
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Bok choy de Shanghai
1 | 2



Échalotes frites
28 g | 56 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire le riz

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **riz**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **riz** soit grillé.
- Ajouter **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau**, puis porter à ébullition à feu élevé.
- **Saler**, puis réduire à feu doux.
- Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

2



Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.

3



Cuire les légumes

+ Ajouter | Saumon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis les **oignons**, les **poivrons**, le **bok choy**, les **pois** et le **mélange d'épices indien**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement.

4



Cuire le cari de crevettes

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **lait de coco**, **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**, la **pâte de cari**, la **purée de gingembre et d'ail** et les **crevettes**.
- Poêler de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **cari** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

5



Terminer et servir

+ Ajouter | Saumon

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **coriandre**.
- Répartir le **riz** à la **coriandre** dans les bols. Garnir de **cari de crevettes**.
- Parsemer d'**échalotes frites**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile**
2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Cuire les légumes

+ Ajouter | Saumon

Si vous avez ajouté du **saumon**, le sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à feu moyen-élevé. Ajouter le **saumon**. Cuire de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit**.

5 | Terminer et servir

+ Ajouter | Saumon

Garnir le **cari** de **saumon** au moment de servir.

** Cuire les crevettes jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.