

POUR 2 PERSONNES

BROCHETTES DE CABILLAUD ET CREVETTES AU CURRY



Temps estimé : 20 min (10 min prépa/10 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 2 filets de cabillaud ou colin
- Une grosse dizaine de grosses crevettes roses cuites
- 1 citron non traité
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 1 échalote
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche allégée
- 1 cuil. à café de curry
-

PRÉPARATION :

Coupez le cabillaud en cubes de 3cm de côté environ. Salez et poivrez.

Pressez le citron au-dessus des crevettes.

Sur des pics à brochettes, enfiler les cubes de colin séparés par des crevettes.

Hachez l'échalote. Dans une poêle légèrement huilée, faites revenir l'échalote et déglacez avec le vin blanc. Ajoutez la crème et le curry, mélangez et laissez chauffer à feu doux quelques minutes.

Faites cuire les brochettes à la plancha ou à défaut faites-les frire dans une poêle antiadhésive.

Servez puis versez la sauce dessus!

Dégustez accompagné d'une timbale de riz basmati et de petits légumes (poivrons, courgettes, etc.)

BON APPETIT LES CHATS !