

Curry de Saint-Jacques à la patate douce

RECETTE



25 minutes



30 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 16 grosses noix de coquilles Saint-Jacques*
- 1 oignon
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c à c de curry de Madras en poudre
- 20 cl de lait de coco nature Yooku
- 40 cl de lait de coco gingembre-citronnelle Yooku
- 2 tiges de citronnelle fraîche
- 10 g de gingembre frais râpé
- 1 c à c de feuilles de basilic surgelé Biocoop
- 200 g de patate douce
- 200 g de potimarron
- 1 pincée de sel

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher l'oignon, l'émincer et le faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive.
2. Éplucher la patate douce et la couper en cubes,
3. Ajouter le curry en poudre et mélanger.
4. Verser la moitié du lait de coco, ajouter la citronnelle, le gingembre, la fleur de sel et le basilic. Mélanger, ajouter les cubes de légumes et cuire pendant 25 minutes à feu doux et à couvert.
5. Poêler les coquilles Saint-Jacques pendant 2 minutes, puis les ajouter au curry et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
6. Servir avec du riz !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr

biocoop

| Le Fenouil



@fenouilbiocoop