



Curry de scampis aux lentilles



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 sachet de scampis surgelés (décongelés et décortiqués)
huile d'arachide
2 oignons (émincés)
1 petit bocal pâte de curry thaï (vert ou rouge - prêt à l'emploi)
1 boîte de lentilles (égouttées)
1 boîte de tomates pelées
herbes fraîches (coriandre, menthe)

Méthode de préparation

- 1.** Vérifiez si les scampis ont été déveinés. Séchez-les bien.
- 2.** Faites chauffer un filet d'huile d'arachide dans une sauteuse et faites suer les oignons.
- 3.** Ajoutez la pâte de curry et poursuivez la cuisson.
- 4.** Ajoutez les scampis et laissez-les cuire.
- 5.** Couvrez le tout avec les tomates pelées et les lentilles. Laissez cuire pendant $\pm$ 10 minutes.
- 6.** Garnissez d'herbes fraîches.