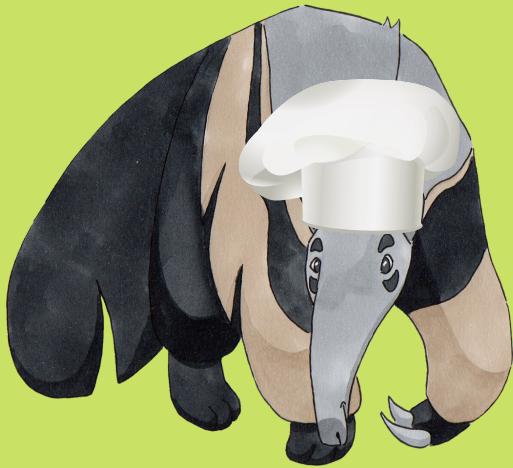


# A la découverte du... **Camarão ao leite de coco**



Et voici la recette du **camarão ao leite de coco**, plat traditionnel brésilien préparé avec des crevettes et du lait de coco.

A tester  
absolument !

Voici les ingrédients nécessaires pour 4 personnes :

**500g de crevettes**

**500ml de lait de coco**

**½ tomate**

**½ oignon**

**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**Jus de citron**

**Sel**

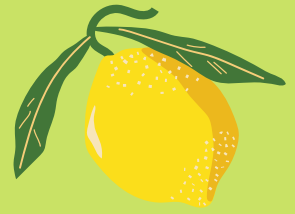
**Poivre**



© Rosangela Penna



## Les étapes :



**1** Épluche les **crevettes**. Fais-les **mariner** avec du **jus de citron, du sel et du poivre**.

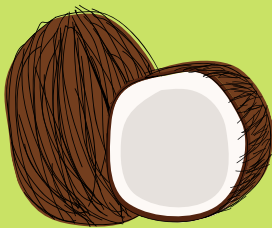
**2** Chauffe de **l'huile** dans une poêle. Fais revenir **l'oignon**.

**3** **Retire la peau et les pépins** de la tomate et **coupe-la** en morceaux. Ajoute-la à la poêle. Fais revenir pendant 3 minutes.

**4** Ajoute les **crevettes**. Fais **revenir** jusqu'à ce qu'elles soient rosées. Couvre la poêle et laisse **mijoter** à feu doux pendant 10 minutes.

**5** Ajoute le **lait de coco**, mélange et laisse mijoter pendant 5 minutes.

**6** **Sers** avec du riz, des nouilles, ou tel quel.



Bon appetite !

