

# Colombo aux crevettes

## Ingrédients (pour 4 personnes):

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
  - 2 oignons
  - 1 poivron rouge
- 400 g de pulpe de tomates
  - 200 ml d'eau bouillante
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 cuillères à café d'épices à colombo
  - 200 ml de lait de coco
- 500 g de crevettes crues non décortiquées (ou 300 g décortiquées)
  - sel, poivre
  - 1 citron vert
- 1 petit bouquet de coriandre
- 400 gr de riz basmati



## Préparation :

1. Décortiquer les crevettes.
2. Éplucher et hacher les oignons. Laver et épépiner le poivron et le couper en petit dés. Presser le citron vert pour en extraire le jus.
3. Faire chauffer l'huile dans une grande sauteuse. Ajouter les oignons et les faire suer environ 2 minutes.
4. Ajouter le poivron, la pulpe de tomates, l'eau bouillante, le cube de bouillon de légumes et les épices à colombo. Bien mélanger et laisser mijoter sur feu moyen à couvert pendant 15 minutes.
5. Ajouter le lait de coco, les crevettes, le sel et le poivre. Mélanger et cuire pendant encore 10 minutes. J'ai laissé à découvert cette fois pour que le jus réduise un peu.
6. Ajouter le jus de citron et la coriandre et mélanger. C'est prêt !
7. Servir chaud avec du riz blanc.



## Préparation du riz

### Pour 4 Personnes

- 200 gr de riz basmati
- 375 gr d'eau
- 1 CAS d'huile de tournesol
- Sel
- Poivre

Laver le riz dans de l'eau froide renverser l'eau et recommencer 3 fois.

Verser l'huile dans une casserole, y verser le riz égoutté remuer afin que l'huile se mélange au riz, saler et poivrer.

Y verser l'eau froide, porter à ébullition, couvrir et abaisser le feu dès l'ébullition atteinte. Dès l'absorption de l'eau, éteindre et laisser couvert encore 20 min.