

Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

250 ml (1 tasse) de bouillon à
fondue Canton Original
1 conserve de lait de coco
30 ml (2 c. à soupe) de cari
30 ml (2 c. à soupe) de miel
1 litre (4 tasses) de crevettes d'Argentine,
coupées en 2 sur le sens de la longueur
1 litre de quinoa cuit
2 bok choys finement ciselés
1 botte de champignons enoki
2 oignons verts finement ciselés
Filet d'huile de pépins de raisins
Zeste d'une lime
Sel, poivre

Bol de quinoa aux crevettes parfumées coco-cari

méthode

- Dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon, le lait de coco, le cari et le miel. Laisser mijoter 5 minutes.
- Ajouter les crevettes et laisser mijoter à feu moyen/doux pendant 10 minutes.
- Dans un bol, mélanger les bok choys, les champignons, les oignons verts, l'huile et le zeste. Assaisonner et mélanger.
- Déposer le quinoa dans un bol, ajouter une louche de crevettes et sauce au coco-cari.
- Ajouter la salade de bok choys et servir aussitôt.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE

La Tablée des Chefs

INSPIRÉE PAR


Canton