

## Couppelles de Gambas et Ananas au Curry et Coco

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- Gambas	16
- Ananas	3-4 tranches
- Curry	1 c à café
- Lait de Coco	60 ml
- Crème Fraîche	30 ml
- Citrons	1 c à soupe de jus
- Coriandre Frais	
- Ail en Poudre	
- Sel	
- Poivre	

### Recette:

- Coupez l'ananas en petits dés.
- Faites griller les gambas dans de l'huile chaude.
- Ajoutez les dés d'ananas et laissez prendre couleur. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Arrosez alors avec le lait de coco et la crème fraiche. Introduisez également le curry.
- Liez le tout avec le jus de citron.
- Saupoudrez de coriandre hachée.
- Répartissez dans des coupelles et réservez au frigo.
- Servez bien frais.

