

# Cari de crevettes avec couscous au beurre

Faible en calories

Faible en glucides

Rapido

25 minutes



Crevettes



Poudre d'ail



Mélange d'épices  
indien



Pâte de cari douce



Tomate Roma



Couscous



Courgette



Coriandre



Fromage à la crème

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

*Un fromage crémeux et polyvalent : l'ingrédient parfait pour les recettes sucrées ou salées!*

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange d'épices indien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pâte de cari douce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomate Roma	160 g	320 g
Couscous	½ tasse	1 tasse
Courgette	200 g	400 g
Coriandre	7 g	7 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

### Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Cuire le couscous

- Dans une casserole moyenne, ajouter la **moitié** de la **poudre d'ail**, **⅔ tasse d'eau**, **1 c. à soupe de beurre** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Retirer la casserole du feu et ajouter le **couscous**. Bien mélanger.
- Couvrir et laisser reposer pendant 5 min.



### Commencer le cari

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis faire tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **tomates**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **tomates** commencent à se défaire.
- Ajouter le **mélange d'épices indien**, la **pâte de cari** et le **reste de la poudre d'ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



### Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**.



### Terminer le cari

- Dans la poêle contenant les **tomates**, ajouter le **fromage à la crème** et **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter les **courgettes**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **courgettes** soient légèrement croquantes.
- Ajouter les **crevettes** et remuer jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. **Saler et poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Si la sauce est trop acide, ajouter ¼ c. à thé de sucre!)



### Cuire les crevettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **crevettes** dans une assiette.
- Essuyer la poêle avec précaution.



### Terminer et servir

- Dans la casserole contenant le **couscous**, ajouter la **moitié** de la **coriandre**. **Saler et poivrer**, au goût, puis séparer les **grains** à la fourchette.
- Répartir le **couscous** dans les bols. Garnir de **cari aux crevettes**.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.

## Le souper, c'est réglé!