

# Curry rouge à la courge musquée et aux crevettes

TOTAL TIME  
50 min

PORTIONS  
12



Le cari rouge à la courge musquée est un plat riche et réconfortant à base de lait de coco crémeux, de pâte de cari rouge thaïlandaise et de soupe Signature Velouté de courge. Les crevettes et les épinards donnent de la texture, tandis que la coriandre, les oignons verts, les arachides et le citron vert apportent de la fraîcheur et du croquant. Un mélange parfait de saveurs sucrées, salées et épicées.

## PRÉPARÉ AVEC



**Signature Courge musquée de la moisson**

SOUPPES SIGNATURE

CODE DE CAS 20538

## Ingredients

1 sac (1.81 kg)	<b>Signature Courge musquée de la moisson</b>
1 L	Lait de coco
120 g	Pâte de curry rouge thaïlandais
600 g	Piment rouge, haché
1.36 kg	Crevettes, décortiquées et déveinées
200 g	Feuilles d'épinards bien tassées
1.36 kg	Riz basmati, cuit
16 g	Coriandre fraîche hachée
150 g	Oignons verts, hachés
90 g	Arachides concassées
12	Quartiers de lime

## Directions

- 1 Mélanger ensemble la soupe, le lait de coco et la pâte de cari. Chauffer jusqu'à ébullition. Laisser mijoter 20 à 25 minutes puis ajouter les poivrons rouges à 10 minutes de la fin de la cuisson. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 5 jours. Donne 5L (20 tasses).
- 2 Chauffer 410 mL (1 tasse  $\frac{2}{3}$  tasse) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Ajouter 113 g ( $\frac{1}{4}$  lb) de crevettes et 250 mL (1 tasse) d'épinards.
- 3 Cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques.
- 4 Servez plus de 130 g ( $\frac{2}{3}$  tasse) de riz basmati dans un bol de service.