Tajine de crevettes à la tomate et à la coriandre

Des crevettes juteuses dans une sauce tomate à l'ail et à la coriandre, légèrement piquante. Prêt en vingt-cinq minutes.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de crevettes décortiquées
- 4 gousse d'ail
- 30 g d'huile d'olive
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de cumin
- 0,5 c. à café de piment
- 500 g de tomates concassées
- 1 brin de coriandre
- 1 c. à café de sel
- 1 citron

Préparation

1. Mettre l'ail et la coriandre dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 6
2. Ajouter l'huile et les épices, puis faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les tomates et le sel, puis cuire.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter les crevettes et cuire doucement.
   4 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Arroser de jus de citron et servir avec du pain.

Le conseil de Tiha
Ajoute les crevettes en dernier : cuites trop longtemps, elles deviennent caoutchouteuses.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.