

**BOUILLON REPAS, CREVETTES, COCO** 10 minutes 4 portions**INGRÉDIENTS**

- 10 grammes de basilic, frais
- 400 grammes de crevette, crue
- 80 grammes de vermicelle de riz, sèche
- 1 cube de bouillon de volaille, déshydraté (10 g)
- 10 grammes de curry, poudre
- 2 verres de lait de coco ou Crème de coco (500 g)

MODE DE PRÉPARATION

- 1° 1. Lavez et hachez le basilic. Décortiquez les crevettes.
- 2° 2. Réunissez tous les ingrédients dans une cocotte avec 60 cl d'eau, sauf le basilic et le vermicelle. Faites cuire 15 min à feu doux.
- 3° 3. Ajoutez le basilic et le vermicelle. Laissez reposer 5 min, mélangez et dégustez.
- 4° 3. Ajoutez le basilic et le vermicelle. Laissez reposer 5 min, mélangez et dégustez.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (253 g)	% AR
ÉNERGIE	167 kcal	421 kcal	21 %
PROTÉINES	10 g	24 g	48 %
GLUCIDES	10 g	24 g	9 %
SUCRES	1 g	3 g	3 %
LIPIDES	10 g	25 g	35 %
ACIDES GRAS SATURÉS	8 g	21 g	105 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	2 g	10 %
SODIUM	285 mg	719 mg	30 %