Curry de scampis aux lentilles

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 sachet de scampis surgelés (décongelés et décortiqués)
huile d'arachide
2 oignons (émincés)
1 petit bocal pâte de curry thaï (vert ou rouge - prêt à l’emploi)
1 boîte de lentilles (égouttées)
1 boîte de tomates pelées
herbes fraîches (coriandre, menthe)

Méthode de préparation

1. **Vérifiez si les scampis ont été déveinés. Séchez-les bien.**
2. **Faites chauffer un filet d’huile d’arachide dans une sauteuse et faites suer les oignons.**
3. **Ajoutez la pâte de curry et poursuivez la cuisson.**
4. **Ajoutez les scampis et laissez-les cuire.**
5. **Couvrez le tout avec les tomates pelées et les lentilles. Laissez cuire pendant ± 10 minutes.**
6. **Garnissez d’herbes fraîches.**