
Vols au vent aux fruits de mer et à la noix de coco

Ingredients:

- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail
- 10 champignons tranchés mince
- ½ lb de pétoncles
- ¾ lb de crevettes non décortiquées
- 1 bte de lait de coco
- 4 vols au vent
- ¼ de tasse de Vermouth blanc
- Beurre et huile
- Sel et poivre

Préparation

- Cuire à demi les crevettes dans de l'eau bouillante salée.
- Décortiquer les crevettes.
- Faire revenir oignon et ail dans du beurre et de l'huile.
- Ajouter les champignons et les faire revenir.
- Ajouter les pétoncles et les crevettes.
- Déglacer avec le Vermouth.
- Réduire un peu.
- Ajouter le lait de coco.
- Saler et poivrer.
- Laisser réduire.
- Verser sur des vols au vent chauds.