

SAUTÉ DE CREVETTES ASIATIQUE

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 crevettes géantes coupées en cubes ou 1 tasse de crevettes grosseur 16/18 ou crevettes nordique
- 1/4 de tasse d'huile de graines de sésame grillées
- 1/4 de tasse de sauce sucrée aux piments
- 1/4 de tasse de sauce soya
- 12 pois mange-tout en julienne
- 2 tasses de chou chinois en dés
- 2 tasses de fèves germées
- 1 poivron rouge en julienne
- 1 poivron vert en julienne
- 2 branches de céleri coupés en biseau
- 1 carotte moyenne tranchée finement en rondelle
- 1/3 de tasse de cœurs de palmier en julienne
- 1/3 de tasse de pousses de bambou en julienne
- 2 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 1/2 tasse d'oignons en julienne

Déco

- 1 lime en quartier
- Riz basmati ou vermicelle de riz
- 8 mini brochettes de crevettes (2 par brochette)
- 4 bouts d'oignons verts

Méthode

Dans une poêle ou un wok. Chauffer l'huile et faire sauter les crevettes ainsi que les mini brochettes de crevettes, cuisson environ 2 minutes et réserver de côté. Dans la même huile, sauter tous les légumes, les cœurs de palmier, les pousses de bambou et le gingembre. Attention garder les légumes croquants. Ajouter la sauce sucrée aux piments et la sauce soya. Mélanger et lier le tout avec un féculent (veloutine blanche). Terminer avec les crevettes en dés.

Dressage

Sur les assiettes de service, mettre au centre le riz basmati, la garniture de légumes et de crevettes. Terminer la présentation avec les minis brochettes de crevettes, 2 quartiers de limes et un bout d'oignons verts.



Chef C. Croze