

Crevettes majestueuses au soja



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 20 mn

Servez avec du riz blanc ou parfumé.

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

Ingrédients

- 1 kg de crevettes crues
- 2 poivrons
- 2 tomates
- 2 oignons
- 1 boîte de pousses de bambou tranchées
- 1 boîte de pousses de soja
- 10 cl de sauce soja
- 60 cl de coulis de tomates
- 1 pincée de piment de cayenne

Préparation

- 1 Passez les crevettes sous l'eau tiède et retirez les pattes et les premiers morceaux de coquille en laissant le dernier et la queue.
- 2 Coupez en morceaux les poivrons, les tomates et les oignons.
- 3 Egouttez les pousses de bambou et de soja.
- 4 Dans un wok (ou autre), faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et y faire revenir les crevettes avec le piment et l'oignon.
- 5 Ajoutez la sauce soja et le coulis de tomates et faites réduire à feu doux 10 minutes.
- 6 Ajoutez les tomates et les poivrons et faites cuire 8 minutes de plus.
- 7 Goûtez et salez, poivrez selon votre goût.
- 8 Ajoutez les pousses de bambou et de soja et faites chauffer de nouveau 2 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

