

Crevettes à la chinoise et miel de fleurs



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Dépaysement assuré !

Ingrédients

- 500 g de crevettes roses
- 2 cs de ciboulette hachée menu
- 1 cc de gingembre frais râpé (ou ½ cc de gingembre en poudre)
- 2 cc de fécule de maïs
- 1 cs de vin blanc sec
- 0,5 litre d'huile de friture
- pour la sauce :
- 2 cc de fécule de maïs
- 2 cs de sauce tomate
- 0,5 cc de vinaigre
- 1 cs de miel de fleurs liquide - par exemple le miel de fleurs liquide lune de miel®
- 1 pointe de couteau de piment
- 5 cs d'eau
- 1 pincée de sel
- pour la marinade :
- 1 blanc d'œuf non battu
- 1 cc de vin blanc sec
- 1 cs d'huile
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préparer la marinade : mélanger le blanc d'œuf avec le vin blanc, l'huile et le sel.
- 2 Décortiquer les crevettes et les laisser tremper dans la marinade, au frais pendant 1 heure minimum.
- 3 Réaliser la sauce : délayer la sauce tomate et le vinaigre, ajouter la fécule de maïs, le miel de fleurs liquide, l'eau, le piment et le sel. Faire chauffer l'huile de friture.
- 4 Sortir les crevettes de la marinade, les égoutter et les saupoudrer avec 2 cc de fécule de maïs.
- 5 Les plonger dans l'huile de friture et les retirer dès qu'elles ont pris une belle couleur dorée. Les égoutter.
- 6 Faire revenir la ciboulette et le gingembre pendant quelques secondes. Déglacer au vin blanc, puis ajouter les crevettes et la sauce tomate.
- 7 Porter à ébullition et laisser cuire encore une minute.
- 8 Servir avec du riz nature.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur

www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

