

Sauté de crevettes au gingembre et poireaux au citron confit



Plat **Moyen**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 13 mn

Un plat léger et savoureux.

Recette proposée par : Audrey Bourdin

Ingrédients

- 12 grosses crevettes cuites
- 1 cs de sauce soja
- 1 cc de sauce d'huître
- 1 cc de gingembre frais haché
- 1 cc d'ail haché
- poivre de sichuan
- 1 botte de mini poireaux
- 2 cs de crème liquide légère
- 0,5 cc de pâte de citron confit

Préparation

- 1 Nettoyer les poireaux et couper le blanc en tronçons de 8 à 10 cm.
- 2 Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 8 bonnes minutes. Ils doivent rester encore un peu fermes.
- 3 Égoutter, mélanger avec la crème préalablement mélangée à la pâte de citron et réserver au chaud.
- 4 Enlever la carapace des crevettes, mais laisser la queue.
- 5 Dans un saladier mélanger la sauce soja, la sauce d'huître, le gingembre, l'ail et ajouter les crevettes.
- 6 Laisser mariner pendant 5 minutes.
- 7 Faire chauffer un wok avec un peu d'huile neutre.
- 8 Y faire revenir très rapidement en mélangeant souvent les crevettes et leur marinade.
- 9 La cuisson est très rapide, c'est en fait pour réchauffer les crevettes qui sont déjà cuites.
- 10 Ajouter un peu de poivre de sichuan.
- 11 Servir les crevettes bien chaudes sur un lit de poireaux au citron.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

