



Les plats principaux

Wok de crevettes au gingembre et citron vert

Pour 4 personnes.

Ingrédients

20 scampi's (décortiqués et nettoyés)
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
1 cuillère à café de sucre brun
1/2 bouillon de poisson (cube)
1 brin de citronnelle (hachée finement)
1/2 cuillère à café citron vert (le zeste)
100 grammes de pousses de soja
150 grammes de pois sugar snap
1 poivron rouge (en lamelles)
1 paksoi (en lamelles)
1 gousse d'ail (en petits morceaux)
3 centilitres de gingembre (râpé)
1/2 cuillère à café flocons de chili
1 piment (haché finement)
1 coriandre (bouquet)
huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez dans un petit plat le jus et le zeste de citron, le cube de bouillon de poisson émietté, les flocons de piment et le sucre jusqu'à ce que le sucre et le cube de bouillon soient dissous. Cuisez les scampis de façon à ce qu'ils soient bien rosés dans de l'huile chaude. Retirez-les de la poêle.

Mettez de nouveau un peu d'huile dans la poêle et durant 1 minute cuisez-y la citronnelle, l'ail, le gingembre et le piment. Ajoutez les lamelles de poivron et les pois sucrés et cuisez encore 2 minutes en mélangeant. Incorporez les pousses de soja et le chou chinois et cuisez encore 1 minute.

Remettez les scampis dans la poêle et aspergez avec le jus de citron. Réchauffez encore un peu. Répartissez dans des plats que vous parsemez de coriandre.

Astuce:

Délicieux avec des nouilles !

