



Plats d'accompagnement

Haricots edamame épicés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes edamame (congelés)
2 cuillères à café de graines de sésame
4 cuillères à soupe d'huile de sésame
2 centimètres de gingembre (râpé)
1 cuillère à café de flocons de chili
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de miel
1 gousse d'ail (pressée)
1 citron vert (le jus)

Méthode de préparation

Etuvez ou cuisez les haricots edamame selon les instructions de l'emballage.

Ajoutez l'huile de sésame, le jus de citron vert, l'ail pressé, le gingembre, le miel, la sauce soja et les flocons de chili dans une casserole puis chauffez à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe. Après quelques minutes ajoutez les haricots edamame et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Servez dans un plat et décorez avec des graines de sésame noires et blanches.

