

Crevettes à la coriandre et au bok choy



Ingrédients pour 4 personnes :

- Une vingtaine de grosses crevettes crues type gambas
- 2 carottes moyennes
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame (ou d'arachide)
- 1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 60ml de vinaigre de riz
- 3 bok choy
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 cuillère à soupe d'ail frit
- 1 pointe de purée de piment

Procédé :

1. Décortiquer les crevettes en gardant uniquement la queue.
2. Avec un éplucheur, détailler les carottes en fines lanières.
3. Faire chauffer l'huile dans un wok puis y faire sauter les crevettes en petite quantité jusqu'à ce qu'elles soient colorées.
4. Mettre les crevettes de côté, puis mettre dans le wok, le gingembre, le miel puis le vinaigre, porter le tout à ébullition.
5. Rajouter les crevettes, le bok choy, la ciboulette, la carotte, la coriandre et l'ail frit.
6. Faire frire jusqu'à ce que le bok choy soit juste tendre, encore un peu croquant.
7. Servir aussitôt bien chaud, accompagné, pourquoi pas, d'un riz au jasmin ou d'un riz basmati

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr

