

Crevettes au gingembre

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 30 minutes

Ingrédients

- 500 g de gambas crues
- 4 oignons nouveaux
- 2 cm de gingembre frais
- Huile de colza

Assaisonnement

- 4 cuillères à soupe de sauce soja
 - 4 cuillères à soupe de Noilly Prat
 - 2 cuillères à soupe de sucre
-

Préparation

1. Enlever les têtes des gambas. Avec un petit couteau, couper les pattes le long du corps. Inciser la carapace sur le dos et retirer le boyau noir.
 2. Peler et hacher finement le gingembre et les oignons.
 3. Préparer l'assaisonnement : dans un bol, mélanger la sauce soja, le Noilly et le sucre.
 4. Faire chauffer 1 dl l'huile dans une sauteuse. Y Faire frire les gambas pendant une minute en les remuant. Les sortir et les égoutter.
 5. Jeter l'huile. Remettre les gambas dans la sauteuse.
 6. Arroser avec l'assaisonnement et remuer jusqu'à ébullition.
 7. Ajouter le gingembre et les oignons et mélanger pendant quelques secondes.
 8. Servir bien chaud.
-

Remarques ou suggestions

- Manger ces crevettes en aspirant leur jus avant de les décortiquer.

Publié par Lucullent le 5 juin 2010. Dernière modification le 1 novembre 2012.