

Crevettes sautées à la chinoise

Pour 4 personnes



- 1 kg de grosses crevettes crues
- 2 c. à s. de farine de maïs
- 2 c. à c. d'huile de sésame
- 4 c. à s. d'huile neutre
- 1 gros oignon rouge émincé
- 2 poivrons rouges
- 1 à 3 piments rouges selon votre goût
- 1 morceau de racine de gingembre de 3 cm
- 4 gousses d'ail
- 3 c. à s. de mirin ou de vinaigre de cidre
- 4 c. à s. de sauce de soja
- 1 c. à s. de sucre
- 3 c. à s. de ketchup

Préparez les crevettes: Retirez la carapace et la tête, mais conservez la queue.

Epluchez les gousses d'ail et le gingembre, détaillez celui-ci en fins bâtonnets (julienne)

Retirez le pédoncule et les graines des piments et des poivrons. Découpez les poivrons en lanières et hachez finement les piments.

Ecrasez l'ail.

Mettez les crevettes dans un saladier et saupoudrez-les de farine de maïs, ajoutez 1 c. à c. d'huile de sésame et mélangez bien. Laissez reposer ainsi une dizaine de minutes.

Faites chauffer 2 c. à s. d'huile neutre dans le wok à feu fort. Ajoutez les crevettes et faites cuire en remuant constamment pendant une ou deux minutes, jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites. Retirez-les du wok et réservez.

Réduisez le feu et mettez les deux cuillerées d'huile restantes dans le wok. Ajoutez l'oignon, les poivrons, l'ail, les piments et le gingembre, faites sauter pendant 2 minutes.

Dans un bol, mélangez le mirin (ou le vinaigre de cidre), 1 c. à c. d'huile de sésame, le sucre, le ketchup et la sauce de soja.

Les idées vagues de Snapulk...

Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Ajoutez dans le wok, remettez les crevettes et faites sauter de nouveau pendant 1 à 2 minutes.

Servez immédiatement.