

# Wok de Crevettes épicées aux tomates séchées



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 450g de crevettes décortiquées
- 1 cuillère à café de gingembre frais haché
- 1 cuillère à soupe de piments rouges épépinés et hachés
- 3 cuillères à soupe de tomates séchées finement hachées
- 2 cuillères à café de zeste de citron vert
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché (ou coriandre)
- sel et poivre

## Préparation :

Chauffer le wok ou la sauteuse sur feu vif. Verser l'huile d'olive et faire dorer les crevettes pendant 30 secondes.

Ajouter aussitôt le gingembre, les piments et laisser cuire pendant 1 mn en remuant avec une cuillère en bois.

Incorporer les tomates, les zestes, le sucre.

Saler et poivrer.

Poursuivre la cuisson encore 2 mn.

Ajouter le persil haché et servir immédiatement.