



Crevettes géantes à la citronnelle

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 2 personnes:

300g des crevettes d'Equateur, easy-peel

50g de champignons parfumés séchés (Shiitake)

½ botte de tige de citronnelle fraîche

½ gousse d'ail

½ oignon

1 pincée de piment doux

Sel, poivre



Préparation :

1. Faites tremper pendant 30 minutes les crevettes dans de l'eau tiède, et les champignons séparément pour le réhydrater.
2. Éliminez les feuilles dures des tiges de citronnelle et émincez le reste. Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Égouttez et épongez les champignons, retirez les pieds durs et coupez en lanières. Égouttez les crevettes.
3. Versez l'huile dans une poêle Wok, et faites revenir à feu très vif les crevettes 3 à 4 minutes. Salez et poivrez.
4. Ajoutez l'oignon, l'ail, les champignons et la citronnelle. Mélangez le tout délicatement et faites cuire 2 à 3 minutes.