



Wok épicé de crevettes et légumes

Temps de préparation: 15 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

300g de crevettes d'Equateur ASC, crues

1 petit piment rouge

4 feuilles de basilic

1 poivron rouge

100g de champignons shiitake

100g de poids gourmands

4 cuillères à soupe d'huile de sésame

50ml de bouillon de légumes

Sel, poivre, sauce soja



Préparation :

1. Laisser décongeler les crevettes dans une passoire environ 1 heure à température ambiante. Laver le piment, le couper en rondelles et enlever les pépins. Laver les feuilles de basilic, les sécher et les couper en petits morceaux.
2. Laver les légumes, couper le poivron et les champignons en tranches. Couper les pois gourmands en deux dans le sens de la longueur. Verser 2 cuillères à soupe d'huile dans le wok et y faire revenir le piment quelques minutes. Retirer le piment du wok.
3. Y faire revenir les crevettes à feu vif. Les retirer du wok et les conserver au chaud. Toujours dans le même wok, faire revenir les légumes avec 2 cuillères à soupe d'huile, les mouiller avec le bouillon de légumes, laisser cuire quelques minutes.
4. Mélanger les crevettes, le basilic et les légumes. Assaisonner avec du poivre, du sel et de la sauce soja. Servir dans des assiettes creuses accompagné de riz basmati.