



# Crevettes et légumes croquants façon thaïe

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

## *Ingrédients pour 4 personnes:*

### **Pour les crevettes et légumes croquants :**

350g de crevettes de Patagonie

2 carotte de taille moyenne

3-4 tiges d'oignons nouveaux

400g de champignons shiitake

### **Pour la sauce :**

1 cuillère à café de sucre brun

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool de riz

1 cuillère à soupe et demi de sauce nuoc-mâm

½ cuillère à café de sauce chili

Sel, poivre



## *Préparation :*

### **Pour la sauce façon thaïe :**

1. Prendre un bol.
2. Ajouter tous les ingrédients.
3. Mélanger activement jusqu'à obtenir une sauce homogène.
4. Saler et poivrer à votre goût.

### **Pour les crevettes et légumes croquants :**

1. Laisser décongeler les crevettes 5 minutes sous l'eau courante, puis les décortiquer.
2. Couper les carottes en lamelles fines, les oignons en rondelles et les champignons shiitake en tranches.
3. Poêler à feu très vif avec un peu d'huile tous les légumes, assaisonner avec le sel et le poivre, puis y ajouter les crevettes. Faire revenir en remuant fréquemment 5 à 6 minutes.
4. Incorporer la sauce à la préparation de légumes et de crevettes.
5. Servir dans des assiettes chaudes avec du riz basmati.