



Wok épicé aux crevettes King Size et légumes @salzigsuesslecker

Temps de préparation : 40 minutes

Niveau : Moyen

Ingrédients pour 2 personnes :

250g de Crevettes d'Equateur King Size ASC

100g de nouilles chinoises

1 carotte

1/2 poivron rouge

1 poireau

Du safran

1 cuillère à soupe de sauce tomate épicée

Sel, poivre

Pour la marinade :

1 Piment rouge

2 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à café de jus de citron vert

2 cuillères à café de sauce Hoi Sin

Pour la décoration : tranches de citron vert, germes de soja



Préparation :

1. Décongeler les crevettes, les rincer brièvement, les essuyer.
2. Laver le piment, retirer les grains, le couper en petits dés et l'ajouter à la sauce soja, au Hoi Sin, au jus de citron vert et aux crevettes dans un sac de congélation. Pétrir soigneusement et laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Laver et détailler les légumes : épépiner les poivrons, couper les poivrons, le poireau et la carotte en fines lamelles.
4. Retirer les crevettes du sac et les égoutter dans une passoire, en conservant la marinade. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire dorer les crevettes pendant 2 à 3 minutes.
5. Cuire les nouilles selon les instructions figurant sur l'emballage.
6. Faire revenir les carottes, les poivrons et les poireaux dans une poêle à feu moyen pendant 2-3 minutes, déglacer avec la marinade et la sauce tomate épicée. Ajouter les nouilles et laisser mijoter pendant environ 3 minutes. Saler et poivrer selon les goûts. Pour décorer, ajouter des germes de soja et des rondelles de citron vert.