



Estelle de Saint Germain

Crevettes sautées au basilic

Ingrédients :

300g de grosses crevettes, 1 courgette, 1 poignée de mangetouts, 1 poivron rouge, 1 poignée de haricots verts, 2 gousses d'ail, 2 oignons, 1 jus de citron, 1 c-à-s d'huile d'olive, 1 c-à-c de sauce soja, gingembre, coriandre et basilic (thaï de préférence)

Option : 1/2 cuillère de piments séchés et quelques cacahuètes sans sel concassées

Recette :

Peler et émincer l'ail et l'oignon, les faire suer dans une poêle avec 1 cuillère d'huile.

Ajouter le gingembre haché, le poivron coupé en lanières ainsi que les autres légumes entiers, remuer 4 à 5 minutes puis ajouter les crevettes, les feuilles de basilic, le jus de citron et la sauce soja. Ajouter éventuellement le piment.

Laisser cuire 2minutes.

Servir en parsemant de coriandre ciselée et les cacahuètes



Estelle de Saint Germain