



Estelle de Saint Germain

Crevettes façon thaï

Ingrédients :

300g de grosses crevettes crues, 2 petites courgettes,
1 gousses d'ail, 2 bâtons de citronnelle, 1 jus de citron vert,
gingembre, coriandre et basilic (thaï de préférence),
papier sulfuriser

Recette :

Presser l'ail, émincer finement la citronnelle, couper finement le gingembre et mélanger l'ensemble aux crevettes crues.

Couper les courgettes en tagliatelle à l'aide d'une mandoline, ajouter aux crevettes avec le jus de citron.

Former une grande papillote avec du papier de cuisson, y déposer les ingrédients (attentions à bien séparer es crevettes) et déposer soit au cuit-vapeur, soit au four 5 minutes à 180°.

Parsemer de coriandre avec avant et/ou après cuisson