

Sauté de crevettes asiatique ÉPICÉ

Ingrédients (3 portions):

Marinade des crevettes

375g de crevettes décortiquées
1½ c. à thé de vin de cuisson Shaoxing
¾ c. à thé de sucre
¼ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poudre de chili

Sauce pour le sauté

175ml de bouillon de poulet
¼ tasse (65ml) de ketchup
1½ c. à table de sambal olek
Huile de chili (1 c. à table d'huile végétale + 1 c. à table de flocons de piments chili)
2½ c. à thé de sucre
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de fécule de maïs + 1 c. à table d'eau (à ajouter à la fin de la cuisson)

Autres ingrédients

1 c. à table de gingembre - haché
2 gousses d'ail - hachées
½ oignon jaune - en tranches
20-25 pois mange-tout
½ conserve de bébés maïs - coupés en 2
½ poivron rouge - en juliennes
1 branche d'oignon vert - en rondelles (garniture)
Graines de sésame (garniture)
Riz jasmin

Préparation

Mélanger tous les ingrédients de la marinade aux crevettes et laisser au frigo pour 15 minutes.

Mélanger tous les ingrédients de la sauce. Pour l'huile de chili, il faut d'abord faire revenir 1 c. à table d'huile végétale + 1 c. à table de flocons de piments chili dans un poêlon pour environ 2 minutes. Lorsque l'huile est prête, on l'intègre à la sauce. Garder la sauce de côté. ** Ajuster le niveau de piquant selon vos goûts. **

Dans un wok, faire revenir les crevettes avec un peu d'huile, puis retirer lorsqu'elles sont complètement cuites.

Dans le wok, ajouter un peu d'huile et faire revenir l'ail et le gingembre jusqu'à ce que ça commence à griller légèrement.

Ajouter les oignons jaunes et faire revenir 30 secondes. Ajouter les bébés maïs et les pois mange-tout, faire revenir pendant 1 minute. Ajouter les poivrons et cuire 1 minute.

Ajouter la sauce et amener à ébullition, bouillir environ 30 secondes et ajouter le mélange de fécule de maïs. Laisser bouillir en remuant jusqu'à épaississement. Lorsque la sauce est prête, fermer le wok, ajouter les crevettes et remuer.

Servir sur du riz, parsemer le tout d'oignons verts en rondelles et de graines de sésame.