

Crevettes à la Kikkoman

durée totale **35 min.** 20 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):

1595 kJ / 381 kcal

INGRÉDIENTS

4 portions

15 ml	d'huile d'olive
1	oignon
1	piment
1	tige de citronnelle
1 càc	de gingembre frais
1 kg	de crevettes crues et décortiquées
250 ml	de lait de noix de coco
100 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càc	de sucre semoule
1 poignée	de basilic haché
de	

PRÉPARATION

Étape 1

Chauffer l'huile d'olive à feu très vif dans une grande poêle ou un wok. Déposer l'oignon et le piment finement hachés, la tige de citronnelle et le gingembre, puis saisir pendant 1 minute. Ajouter les crevettes et faire griller pendant deux minutes de plus en les remuant. Entre temps, mélanger dans un récipient plat le lait de noix de coco, la sauce soja et le sucre puis verser le mélange sur les crevettes. Laisser cuire à point tout en remuant pendant 2 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que les crevettes deviennent totalement opaques et soient bien cuites. Garnir avec du basilic et servir immédiatement avec une salade de concombres fraîche et du riz au jasmin cuit.