



# Crevettes au gingembre

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Dans cette recette chinoise, les crevettes cuisent tout d'abord à l'étouffée dans leur carapace pour s'imprégner ensuite de l'arôme de condiments.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 30 min

## Ingrédients

- 500 g de gambas crues
- 4 oignons nouveaux
- 2 cm de gingembre frais
- Huile de colza

## Assaisonnement

- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe de Noilly Prat
- 2 cuillères à soupe de sucre

## Préparation

1. Enlever les têtes des gambas. Avec un petit couteau, couper les pattes le long du corps. Inciser la carapace sur le dos et retirer le boyau noir.
2. Peler et hacher finement le gingembre et les oignons.
3. Préparer l'assaisonnement : dans un bol, mélanger la sauce soja, le Noilly et le sucre.
4. Faire chauffer 1 dl l'huile dans une sauteuse. Y Faire frire les gambas pendant une minute en les remuant. Les sortir et les égoutter.
5. Jeter l'huile. Remettre les gambas dans la sauteuse.
6. Arroser avec l'assaisonnement et remuer jusqu'à ébullition.
7. Ajouter le gingembre et les oignons et mélanger pendant quelques secondes.
8. Servir bien chaud.

## Remarques ou suggestions

- Manger ces crevettes en aspirant leur jus avant de les décortiquer.

## Ingrédients originaux

- Gingembre frais
- Sauce soja
- Noilly Prat