

Crevettes sautées aux petits légumes



Pour 2 personnes

 **30 minutes**

 **8 minutes > Facile**

INGRÉDIENTS

450 g de crevettes

1/2 poivron rouge (ou jaune)

1/2 poivron vert, 1 carotte moyenne

Marinade :

3 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de Xérès

**1/2 cuillère à soupe de sauce soja
douce**

1 gousse d'ail hachée

**1/2 de cuillère à café de gingembre
en poudre**

Sel et poivre, 10 g de beurre

1 - Éplucher les crevettes en conservant le panache de la queue. Les réserver au frais.

2 - Laver les légumes. Éplucher la carotte, la détailler en petits bâtonnets et couper les poivrons en fines lamelles. Réserver.

3 - Marinade : mélanger tous les ingrédients de la marinade dans une cocotte en verre ou un saladier avec couvercle. Environ une heure avant de les déguster, ajouter les crevettes à la marinade et mélanger intimement. Couvrir et garder au frais. Remuer une fois ou deux dans l'heure afin que toutes les crevettes soient bien enrobées.

4 - Au moment de servir, dans un wok ou une sauteuse, faire chauffer le beurre et l'huile. Y faire revenir les légumes 4 à 5 minutes en remuant constamment. Ils doivent rester croquants. Ajouter ensuite les crevettes et la marinade et laisser encore 2 ou 3 minutes, le temps de réchauffer les crevettes.

5 - Répartir dans des coupelles individuelles et déguster sans attendre.

Pour finir... Veiller à ne pas trop cuire les crevettes car elles deviendraient caoutchouteuses.