

Crevettes au miel et au gingembre



Ingrédients

- 1 kilo de crevettes
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de miel
- gingembre râpé
- huile d'olive
- thym et laurier
- sel et poivre



Préparation

Décortiquez les crevettes et enlevez le boyau central en les incisant délicatement sur le dessus jusqu'à la queue.

Coupez les oignons finement, et faites-les revenir dans de l'huile d'olive et un peu de beurre avec de l'ail. Une fois dorés, ajoutez-y les crevettes et gardez le feu vif.

Très rapidement, ajoutez du gingembre râpé (selon vos goûts) et le miel.

Après 5 minutes de cuisson, ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez puis baissez le feu et couvrez 5 minutes avant de servir chaud.



Astuces de chef

• Pour relever davantage le plat, vous pouvez également rajouter un peu d'ail en poudre après avoir versé la crème.

A servir avec du riz chaud ou une purée de patate douce curry !⁹