

Les poissonneries



Crevettes frites et légumes teriyaki

1. Décortiquer et déveiner les crevettes puis les frire après les avoir trempées dans le mélange à pâte. Réserver.

2. Tailler tous les légumes en fines lamelles et les chauffer dans l'huile avec le gingembre, le tabasco et en dernier le teriyaki.

3. Servir les crevettes sur les légumes.



Crevettes frites et légumes teriyaki

- Provenance : Multiples
- Catégorie : Crustacés d'eau salée
- Conservation : F C
- Décongelation : 2 jours
- Niveau de complexité : Un peu difficile
- Nombre de portions : 2
- Temps requis : Préparation : 30 minutes, Cuisson crevettes : 2 min., Cuisson légumes : 5 min.

Ingrédients :
 200 g (14 unités) crevettes 21/25
 60 ml (1/4 tasse) eau froide
 60 g (1/4 tasse) mélange à pâte à la japonaise
 30 g ch. (1/4 tasse ch.) poireau jaune, rouge, vert
 30 g ch. (1/4 tasse ch.) carotte, navet, poireau
 25 ml (2 c. st.) Huile végétale
 Notre Meilleur
 30 ml (2 c. the) sauce teriyaki
 5 ml (1 c. the) gingembre frais haché
 5 gouttes Tabasco
 Sel au goût

