



SALADE AUX CREVETTES FRITES A L'AIGRE-DOUCE

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 Salade verte, rouge ou rampon
- Pousses de soja
- 400g Crevettes roses
- Vinaigrette pour salade
- Beurre à rôtir
- Poivre, sel

Sauce :

- 2cs Vin blanc sec
- 2cs Sauce soja
- 2cs Vinaigre
- 1cs Sucre
- 1cc Ciboulette finement hachée
- 1cc Gingembre frais émincé

Recette :

1. Blanchir 1 min les pousses de soja.
2. Retirer les pattes des crevettes mais laisser les queues en place. Retirer le boyau. Egoutter sur du papier absorbant.
3. Chauffer l'huile dans un wok ou une poêle jusqu'à ce qu'elle fume. Faire frire les crevettes rapidement (1min) en les remuant sans arrêt. Les sortir et les égoutter sur du papier absorbant.
4. Garder 1 cs d'huile dans la poêle. Mettre à feu vif. Mélanger les ingrédients de la sauce, verser dans la poêle, faire cuire 1 à 2 min puis verser les crevettes et faire cuire très rapidement (max 1 min.)
5. Assaisonner la salade et dresser les assiettes avec une poignée de verdure au milieu de l'assiette. Parsemer de pousses de soja
6. disposer joliment les crevettes sur la salade
7. Servir ce chaud-froid avec de la baguette

Novembre 2009 – Michel Pahud, Raymond Pesato, Arno Wolfensberger