

Très facile

Crevettes au gingembre et au citron vert

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION : 10 MIN. - CUISSON : 3 MIN. - REPOS : 2 H.

- 600 g de crevettes moyennes décortiquées
- 20 g de gingembre frais coupé en fins bâtonnets
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- Coriandre fraîche hachée
- Poivre du moulin

• Lavez les crevettes sous l'eau courante et séchez-les. Dans un plat creux, mélangez 2 cuillères à soupe de jus de citron vert et l'huile d'olive. Ajoutez le gingembre et la sauce soja. Mélangez délicatement et laissez mariner les crevettes pendant 2 heures • Egouttez les crevettes et réservez la marinade. Faites sauter les crevettes dans une poêle, à feu vif, pendant 2 minutes. Poivrez puis ajoutez la marinade et le jus de citron vert restant. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 secondes • Saupoudrez de coriandre hachée juste avant de servir.

Un conseil utile pour les recettes avec des agrumes : faites l'impasse sur les vins rouges trop tanniques.



Avec les crevettes au gingembre et au citron vert, on peut imaginer un vin blanc jouant de la minéralité comme un bon muscadet, un riesling ou un chablis.