Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crevettes avec noix de cajou

Ingrédients

Préparation

Clarifier l'oeuf et ne garder que le blanc. Décortiquer, nettoyer et ôter les veines de crevettes.
Mettre les crevettes dans un bol et mélanger les avec un peu de poivre, maïzena et le blanc d'oeuf.
Couper les jeunes pousses d'oignon finement.

Dans un wok (sans huile), faire griller les noix de cajou jusqu'à obtenir une couleur dorée, les réserver.
Dans le même wok, ajouter un peu d'huile, faire cuire rapidement les crevettes en ajoutant un trait de vin blanc et un peu de sauce de soja.
Ajouter les noix de cajou, remuer.
Saler et poivrer, ensuite ajouter les jeunes pousses d'oignon.

Avant de servir, ajouter un trait de l'huile de sésame.

Notes :