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

Crevettes géantes grillées à la thaïe

Ingrédients

Préparation

Rincer rapidement les crevettes à l'eau claire. Sécher sommairement puis poser dans un plat et ajouter la sauce soja et quelques tours de moulin à poivre. Laisser mariner 30 minutes au frais.

Dans un grand bol, presser le jus du citron vert. Ajouter ensuite la sauce de poisson et le sucre. A ce stade, il faut goûter et ajuster au besoin le sucre et la sauce de poisson, le but étant de trouver l'équilibre acide-sucré-salé. Peler, dégermer et émincer l'ail finement. Couper le piment en deux dans la longueur, ôter les graines et émincer finement. (Bien se laver les mains!) Laver et hacher quelques feuilles de coriandre. Ajouter ail, piment et coriandre à la sauce, mélanger.

Egoutter les crevettes et poser sur le gril. Retourner au bout de 5 minutes environ. Les crevettes doivent cuire intensément mais pas longtemps, afin de conserver une texture agréable et tendre. Quand elles sont cuites, inciser profondément le dos et verser 2 càs de sauce. Servir parsemé de feuilles de coriandre fraîches, accompagné de riz blanc.

Notes :