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

Danse de scampis

Ingrédients

Préparation

(Khung thenne)

Préparation :
Je dispose mes scampis vivants dans une casserole avec couvercle.

Je verse le whisky thaï sur les scampis et je referme rapidement le couvercle pour empêcher les scampis de s'évader.
Pour les âmes sensibles, il vaut mieux prendre des scampis morts...
Lorsqu'ils arrêtent de gigoter, je les fais cuire sur le grill et je réserve.

Dans un cul de poule, je mélange 4 càs de jus citron vert avec 3 càs de sauce de poisson, 2 càs de sucre de palme et 5 piments rouges hachés. Pour servir, j'arrose les scampis de cette sauce et je parsème de 2 càs de citronnelle finement hâchée, 2 càs de galanga émincé, 1 càs de gingembre émincé et de pluches de feuille de coriandre.

Commentaires

1 kg de scampis frais (vivants si possible) ce n'est pas une blague... 1 càs de riz gluant grillé et broyé

Notes :