



GROSSES CREVETTES AU 4 EPICES, VERMICELLE ET LAIT DE SOJA



Pour 6 personnes :

30 grosses crevettes ou gambas crues (j'ai pris des gambas Picard)
6 càs de petits pois cuits (j'ai aussi pris des picard)
300 g de cheveux d'ange (vermicelle)
1é càs de lait de soja
3 pincées de 4 épices
3 càs d'huile d'olive
Sel, poivre
Un peu de gomasio

Chauffer une poêle à feu vif avec 1 càs d'huile d'olive. saler, poivrer, saupoudrer les crevettes de 4 épices. Les verser dans la poêle et les colorer une minute de chaque côté. Les réserver sur une assiette chaude recouverte d'un papier d'aluminium.

Laver la poêle et la mettre à chauffer à feu moyen avec les 2 càs d'huile d'olive. Ajouter les cheveux d'ange et remuer sans arrêt jusqu'à ce qu'ils deviennent rouge brique (environ 3mn).

Une fois le vermicelle coloré, verser le lait de soja et remuer jusqu'à ce qu'il soit totalement absorbé.

Dresser dans une assiette en ajoutant les petits pois et en disposant joliment les crevettes. Saupoudrer d'une pincée de gomasio par assiette.

Ca y est, c'est fini, mangez ça bien chaud.