

## Crevettes sautées au piment antillais

### Côté marché :

500 g de crevettes  
400 g de tomates  
250 g d'oignons  
100 g de gingembre frais  
1 cs de basilic thai ciselé  
1 cs d'huile d'arachide  
2 piments antillais  
Sel , poivre



### Préparation :

Pelez le gingembre et râpez-le.

Ebouillantez les tomates et rafraîchissez-les sous l'eau courante. Pelez-les et coupez-les en 2, éliminez les graines et hachez la pulpe. Pelez les oignons et hachez-les menu.

Mettez les oignons dans une poêle antiadhésive avec l'huile et 2 cs d'eau. Laissez cuire 4/5 mn sur feu doux, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la poêle et que les oignons soient blonds.

Ajoutez le gingembre, mélangez 1 mn puis ajoutez la pulpe de tomates, salez, poivrez. Laissez bouillir 2 mn à feu vif, puis ajoutez les crevettes.

Mélangez 30 s le temps de réchauffer les crevettes sans les faire recuire car elles durciraient.

Versez les crevettes dans un plat creux, parsemez de basilic ciselé et servez.

Présentez avec ce plat les piments coupés en deux, chaque convive en frotera plus ou moins longtemps les crevettes, afin de les pimenter à leur goût car ce piment est trop fort pour être croqué.

Accompagnez de riz pour un plat principal. Vous pouvez choisir toutes sortes de crevettes, petites ou grosses, bouquets, gambas et même langoustines.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>