



BURGER SHRIMP



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 2 personnes:

300 g de crevettes crues si possible

2 oignons émincés

1 gousse d'ail

½ bouquet de coriandre fraîche

1 ½ càc de gingembre frais râpé

1 càc de sauce soja

Un peu d'huile d'olive

Nuoc mam ou sel

1 poivron rouge cuit sous le grill ou quelques piquillos en bocal.

Chauffer l'huile d'olive et faire fondre doucement les oignons. Lorsqu'ils sont transparents, ajouter la gousse d'ail écrasée et le gingembre râpé. Au bout d'une minute, couper le feu. Décortiquer les crevettes, les mettre avec les feuilles de coriandre dans le bol d'un petit mixer. Donner quelques impulsions assez rapides en surveillant le hachis qui ne doit pas être trop fin.

Assaisonner avec la sauce sojà et un peu de nuoc man ou de sel.

Avec les mains, façonner 4 boules de crevettes. Les aplatir un peu avec le dos d'une cuillère à soupe avant de les mettre à feu doux dans une poêle huilée. Laisser cuire sur une face jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées puis retourner avec précaution pour finir la cuisson.

Pendant la cuisson, découper 4 morceaux de poivron à la taille approximative des palets de crevettes.

En fin de cuisson, poser deux rondelles de poivron sur une galette de crevettes et recouvrir avec une autre galette.

Servir avec un chutney de poivron si vous voulez et avec une salade d'herbes.