

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

« Le meilleur de ma Cuisine WOK&CO » de Ken Hom

Crevettes sautées à la moutarde et à la coriandre

Vous pourrez accompagner ces crevettes de riz cantonais, d'une poêlée ou julienne de légumes.



Tout d'abord, il vous faut préparer un fumet de poisson (je l'ai "fait maison" selon la recette de Ken hom), sinon, Mr Ducros* sait bien les faire aussi...
utilisation simple et pratique, oui, je sais bien, mais seulement si le temps vous est compté...car rien ne vaut le "fait maison"

et comme Toki préfère "faire maison" j'ai suivi la recette de Mr Hom. (ça fait bizarre de dire "Mr Hom" n'est-ce pas ?)

J'ai mis mon fumet de poisson dans des petits compartiments de bacs à glaçons et le tour est joué : hop, au congélo...pour d'autres utilisations...

Pour 4 personnes

Préparation : 4 minutes (si votre fumet de poisson est déjà prêt)

Cuisson : 5 minutes seulement.

700 g de grosses crevettes fraîches ou décongelées (fraîches, elles sont meilleures !)
2 cc d'huile d'arachide (ou huile d'olive si allergie)
30 g de beurre
2 CS d'ail grossièrement haché
Sel, poivre du moulin
2 CS de vin de riz de Shaoxing** ou de Jerez sec
12 cl de fumet de poisson (120 g)
2 CS de moutarde de Dijon
2 CS de coriandre fraîche finement ciselée

Dans un wok ou dans une grande sauteuse, Faites chauffer l'huile + le beurre.

Ajoutez les crevettes (décortiquées et débarrassées de leur veine dorsale) + l'ail. Faites sauter 1 min en remuant avec une spatule. Salez peu et poivrez.

Ajoutez le vin de riz, le fumet de poisson, la moutarde et la coriandre. Faites cuire 2 min, sur feu vif, ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.

Servez immédiatement avec du riz cantonais ou des légumes.

*Chez Ducros : Petit pot de 90 g d'une base culinaire déshydratée pour cuissons et sauces.

** voir photo du vin de riz, dans une autre de mes recettes wok, sur mon blog > Nouilles de riz au bœuf.