

Crevettes sautées aux noix de cajou



Pour 4 personnes :

700 g de crevettes roses crues décortiquées

2 carottes + 1 tige de céleri

1 gousse d'ail + 1 CS de coriandre hachée

1 petite boîte de concentré de tomates (2 CS environ)

150 g de noix de cajou

2 CS d'huile neutre

1 CS de sauce soja + 1 CS de saké + 1 CS de miel

- Eplucher et hacher l'ail. Peler les carottes et les détailler en fines lamelles. Laver la tige de céleri et la couper en petits tronçons.
- Dans un saladier, mélanger le concentré de tomates, la sauce soja, le saké et le miel (Perso, j'ai ajouté un peu d'eau pour détendre la marinade, que je trouvais trop épaisse...) et ajouter les crevettes. Mélanger pour bien les enrober et laisser reposer 10 minutes.
- Egoutter les crevettes et garder la marinade.
- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et y faire dorer (mais pas trop !) l'ail haché. Ajouter les carottes et le céleri et faire revenir le tout pendant 5 à 6 minutes, à feu vif, en remuant régulièrement.
- Ajouter les crevettes et faire revenir, toujours à feu vif, pendant 1 à 2 minutes, avant de verser le reste de la marinade et les noix de cajou. Laisser mijoter à feu doux, pendant 5 minutes.
- Servir avec un bon riz basmati ou thaï, après avoir parsemer le plat de coriandre ciselée.

Handwritten signature: SANDRA