

Crevettes sautées à la coriandre et germes de soja

Ingédients 4 personnes

16	Crevettes
QS	Coriandre fraîche
1	Cuillère à café de graines de coriandre
1	Cuillère à café de poivre vert
1	Cuillère à soupe d'oignon frit
100 gr	de fermes de soja
2	Cuillère à soupe d'huile végétale
4	Gousses d'ail

Retirer du feu et mélanger les crevettes avec les germes de soja, l'oignon frit et le restant de coriandre ciselé.

Finition et présentation

Mettre dans des assiettes ou bol, parsemer de quelques feuilles de coriandre.



Préparation

Décortiquer les crevettes en gardant la queue.

Enlever le boyau et réserver dans un plat creux.

Dans un pilon, mettre le bouquet de coriandre (garder quelques feuilles pour la présentation, les grains de poivre et de coriandre, les gousses d'ail dégermées.

Piler le tout et verser une cuillère à soupe d'huile.

Verser cette préparation sur les crevettes et les laisser mariner 2 à 3 heures au frais

Cuisson

Dans un wok, faire chauffer l'huile restante et faire revenir les crevettes.

