



CREVETTES AU MIEL ET A LA MOUTARDE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 4 personnes:

500 g de crevettes (cuites ou non, dans le second cas, la cuisson est un peu plus longue)

1 càc de gingembre

1 échalote

1 oignon

1 verre de vin blanc pas trop sec

2 càs de moutarde de Meaux (moutarde à l'ancienne)

1 càc d'huile d'olive

½ càs de miel

2 càs de sauce soja

Eplucher les crevettes en laissant le dernier anneau de la queue. Réserver.

Emincer l'échalote, l'oignon et le gingembre et les faire fondre à la poêle à feu assez doux. Verser le vin blanc et porter à ébullition pour qu'il s'évapore.

Quand il ne reste qu'une càs de vin blanc, ajouter la moutarde et les crevettes, faire revenir le tout pendant 2 mn à feu vif si les crevettes sont cuites et un peu plus si elles sont crues. Lorsqu'elles sont bien enrobées par la moutarde, ajouter le miel et la sauce soja et cuire jusqu'à ce que les crevettes caramélisent.

Servir très chaud avec la garniture choisie... pois gourmands, tagliatelles de courgettes ou riz blanc. C'est selon les goûts de chacun.