

Crevettes au piment et aux mangues

Les ingrédients pour 4 personnes :

20 grosses crevettes roses décortiquées
50 g de petits oignons nouveaux
2,5 cm de gingembre frais
1 gousse d'ail
1 piment rouge frais
2 mangues
2 c à c de concentré de tomates
1 c à s de sauce soja
2 c à s de Xérès
1/2 c à c d'huile de sésame
2 c à s d'huile d'arachide
Sel et poivre du moulin
Quelques feuilles de salade frisée ou feuille de chêne

Éplucher les oignons nouveaux et les tailler avec leur tige en biseau.

Peler et râper le gingembre, peler et écraser l'ail. Ouvrir le piment en 2, l'épépiner et l'émincer. Mélanger piment, ail et gingembre et réserver.

Peler les mangues, retirer le noyau et couper la chair en tranches de 5 mm environ.

Mélanger dans un bol le concentré de tomates, la sauce soja, le Xérès et l'huile de sésame. Laver les feuilles de salade et les disposer dans les assiettes.

Dans une grande poêle faire chauffer l'huile et y faire revenir les oignons 1 mn puis ajouter les crevettes et les tranches de mangue. Faire revenir 3 mn environ en remuant délicatement. Ajouter ensuite la sauce au concentré de tomates et le mélange au gingembre. Porter à ébullition. Assaisonner légèrement, mélanger et disposer dans les assiettes. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>