

## Crevettes caramélisées au sucre d'érable

Les ingrédients pour 2 personnes :

24 grosses crevettes roses  
1 c à s de ciboule hachée ( ou d'oignon frais haché )  
2 cm de gingembre frais haché  
2 c à s de sucre d'érable ( ou de sucre roux )  
1 c à s de sauce de soja claire  
1 c à s de vin de riz chinois ( ou de Xérès sec )  
Graines de sésame  
1 trait de jus de citron  
De la coriandre ciselée  
1 piment rouge  
Un peu d'huile  
Des nouilles aux oeufs chinoises  
Quelques shiitakés séchés  
Sauce de soja

Dans un wok, faire revenir dans un peu d'huile, à feu vif, la ciboule hachée ( ou l'oignon) avec le gingembre haché. Ajouter ensuite les crevettes décortiquées et les saupoudrer de sucre d'érable. Bien remuer et faire caraméliser.

Quand les crevettes sont caramélisées, ajouter la sauce soja et le vin de riz. Bien mélanger. Mettre un trait de jus de citron, mélanger.

Répartir dans les assiettes, saupoudrer de graines de sésame que vous aurez fait dorer à sec dans une poêle et de coriandre ciselée.

Ajouter quelques dés de piment rouge.

Vous pouvez accompagner ces crevettes de nouilles chinoises que vous aurez préparées suivant les indications du paquet. J'ai rajouté des shiitakés que j'ai réhydratés puis poêlés dans un peu d'huile. Mélanger nouilles et shiitakés en ajoutant de la sauce soja.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>