

🌀 *Crevettes aux trois merveilles* 🌀

(pour 2 personnes)

🌀 *INGREDIENTS* 🌀

- 8 gambas crues
- ½ boîte de pousses de bambous
- ½ boîte d'épis de maïs mini
- 1 carotte taillée en bâtons
- champignons noirs
- 1 petit bout de gingembre
- 1 oignon
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 2 cuillerées à soupe de Nuoc Mam
- 6 cuillerées à soupe d'eau
- ½ cuillerée à café de miel
- ½ gousse d'ail ciselée très fin
- 1 cuillerée à café de maïzena diluée dans un peu d'eau

Dans une petite casserole, mettre le vinaigre balsamique, l'eau, la sauce soja, la sauce nuocnam, le miel et l'ail. Porter à ébullition quelques secondes et réserver.

Blanchir les carottes taillées en bâtons, quelques secondes dans de l'eau bouillante salée. Refroidir dans l'eau froide.

Réhydrater les champignons noirs et les tailler en fines lamelles.

Tailler le gingembre en lamelles, le plus fin possible.

Emincer l'oignon « à la chinoise ».

Décortiquer les gambas et les couper en 2 dans le sens de la longueur.

Egoutter les pousses de bambous ainsi que le mini-maïs que vous couperez en 2 dans le sens de la longueur.

Dans un wok ou une poêle, avec de l'huile d'arachides, faire revenir l'oignon et le gingembre sans coloration. Augmenter la puissance du brûleur, ajouter les crevettes puis les légumes et bien les faire sauter.

Ajouter la sauce, porter à ébullition puis ajouter la maïzena diluée dans de l'eau. Cuire 2 minutes et servir dans une assiette creuse.