



Crevettes Sautées aux Asperges Vertes

Une recette de Chinadomicile

INGREDIENTS

- 150 g. asperges vertes (Choisissez des asperges de suisse, c'est la pleine saison. Les asperges vertes qui poussent au dessus du sol ont un goût plus intense, plus aromatique et ont plus de substances nutritives.
- 6 crevettes 16/20 (avec carapace ou sans).
- 20 g. de bâtonnets de carottes
- ½ cc ail haché
- ½ cc gingembre haché
- ½ cc cébette (oignon frais)
- 2 cs huile de tournesol
- 1cc sambal
- ½ cc sauce huître
- 1 jaune d'oeuf
- 1 dl bouillon de poulet
- 1cs vin de riz (Shao shin) ou vin blanc
- sel, sucre, glutamate (facultatif)
- 2 cs fécule de pdt (Maïzena)
- 1 trait d'huile de sésame



ROGRESSION

Une heure avant, marinez les crevettes avec 1 cs de fécule, un peu de sel et 1 jaune d'œuf.

Faites blanchir les asperges et les carottes. Dans un wok (ou une poêle), faites bien chauffer 2 cs d'huile de tournesol, ajoutez le mélange ail, gingembre et cébette, mélanger en permanence, mettez les crevettes, le sambal, le jus d'huître et les asperges blanchies et les carottes. Ensuite ajoutez le bouillon de poulet et laissez mijoter et réduire. Ajoutez le vin et laissez mijoter. Mettez le sel, le sucre et le glutamate. Goûtez et corriger si nécessaire. Incorporez la fécule mélangée à l'eau, env. 1 cc rase. Laissez épaissir en mélangeant (en sautant) rapidement. Ajoutez le trait d'huile de sésame, mélangez et servez. Le plat doit être brillant et la sauce sirupeuse. Parsemez de cébette et servez aussitôt avec un bol de riz blanc.

FINITION / PRESENTATION

Accompagnez votre plat d'un chasselas, « Chatalet » ou Villette de Yves-Alain Perret – vigneron encaveur à Savuit sur Lutry.