

les recettes d'Alice

Bouchées aux crevettes



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



3 minutes



facile

Ingrédients

10 grosses crevettes
le jus d'un citron
200 gr de soja
3 g d'ail, 3 c à s de sucre
1 paquet de feuilles de riz

2 cm de gingembre frais
2 carottes, sauce pour nems
3 c à s de nuoc man
1/2 concombre, 2 échalotes
1 c à s de sauce soja

Matériel nécessaire

1 mixeur 1 râpe

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les échalotes, l'ail. Peler le gingembre et le râper. Eplucher les crevettes. Mixer les crevettes, 2 g d'ail, les échalotes, le gingembre, le nuoc man et la sauce soja.
- 2- Faire tremper les feuilles de riz deux par deux et les éponger.
- 3- Placer une grosse c à s de mélange dans un coin, ajouter des germes de soja, replier et rouler les feuilles vers vous, recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 4- Peler les carottes et le concombre et les râper. Dans un bol mettre la sauce à nems, le sucre, le jus de citron et 1 g d'ail écrasée.
- 5- Faire cuire les bouchées 3 min au micro-ondes ou à la vapeur.

Conseils et astuces

Verser la sauce sur les légumes et le reste de soja, mélanger puis servir. On peut ajouter à la recette de la coriandre.

Alice Délice

