

Omelette orientale aux crevettes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



15 minutes



facile

Ingrédients

8 oeufs	1 c à c de concentré de tomate
1 c à s de vinaigre	70 gr de soja, maïzena
200 gr de crevettes	6 c à s de sauce soja
10 cl de bouillon de volaille	1 cm de gingembre
2 oignons, huile d'olive	huile de sésame, sucre

Matériel nécessaire

1 râpe 1 mixeur

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et émincer les oignons. Eplucher et râper le gingembre. Les faire suer dans une poêle avec 1 c à s d'huile d'olive, ajouter 2 c à s de sauce soja, le concentré, le vinaigre, 1 c à c de sucre, 1 c à s de maïzena diluée dans un peu d'eau, le bouillon. Faire épaissir.
- 2- Battre les œufs, ajouter 4 c à s de sauce soja et l'huile de sésame.
- 3- Eplucher les crevettes et les mixer. Les ajouter aux œufs.
- 4- Chauffer une poêle avec de l'huile et cuire l'omelette.
- 5- Servir avec la sauce et le soja frais.

Conseils et astuces

On peut faire cuire l'omelette dans une poêle à blinis, ce qui permettra d'avoir des omelettes individuelles.

Alice Délice

