

CREVETTES AU WOK

- Crevettes,
- Poivron rouge,
- Poivron vert,
- Oignons,
- Gingembre,
- Carottes,
- Ail,
- Poireaux,
- Crème de soja,
- Sel,
- Sucre,
- Glutamate,
- Huile,
- Alcool de riz à 14%,
- Sauce soja claire,
- Pâte de piment.

Décortiquer les crevettes en laissant le bout de la queue.

Couper le poivron rouge, le poivron vert et l'oignon en morceaux épais. Réserver.

Emincer le poireau, le gingembre, les carottes en fines tranches. Réserver.

Concasser grossièrement l'ail. Réserver.

Chauffer l'huile dans le wok, ajouter l'alcool de riz, la crème de soja et la pâte de piment.

Ajouter les poireaux, le gingembre, les carottes et l'ail.

Ajouter les crevettes, les poivrons et l'oignon.

Ajouter sel, sucre et glutamate.

Lorsque les crevettes sont roses, égoutter l'huile et replacer dans le wok.

Ajouter de la crème de soja et un peu d'alcool de riz.