

CREVETTE CARMEL



RÉALISATION DES CREVETTES AU CARMEL

Une recette de **crevette au caramel** inspirée de la cuisine Vietnamiennne. Cette recette de crevette au caramel est très facile et rapide à faire, elle est pratiquement inratable. Les crevettes au caramel s'accompagnent très bien d'un riz blanc nature et d'une pointe de coriandre.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 g de grosses crevettes roses crues 1 branche de coriandre ou coriandre surgelée 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide 1 cuillère à café de 5 parfums 8 cuillères à soupe de noc mam (sauce de poisson asiatique) 1 tasse à café de sucre en poudre Un wok ou une poêle

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Ciseler la branche de coriandre. Décortiquer les crevettes, couper la tête et la queue. Mettre la poêle ou le wok à chauffer sur un feu vif. Mettre l'huile d'arachide dans la poêle ou le wok et ajouter les crevettes. Ajouter la cuillère de 5 parfums et tourner. Ajouter le Noc mam sans cesser de tourner pour bien imprégner toutes les crevettes. Ajouter le sucre et faire caraméliser en tournant pour que les crevettes n'attachent pas. En principe les crevettes donnent suffisamment d'eau pour ne pas avoir à en rajouter, mais si le sucre ne parvient pas à fondre il suffit d'ajouter quelques gouttes d'eau. Surveiller le caramel qui doit rester blond. Rectifier éventuellement l'assaisonnement, si le sucre est trop présent, il suffit d'ajouter un peu de sauce de Noc mam et inversement si les crevettes sont trop salées ajouter un peu de sucre. Verser les crevettes caramel dans un plat de service. Ajouter la coriandre et servir avec du riz blanc nature.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr