

Crevette à la chinoise

- La fameuse recette de crevettes à la chinoise (style Kung Pao)



Ingrédients :

- 3/4 lb (340 g) de crevettes
- 1/2 tasse (125 ml) de zucchini (courgette), coupé en cubes
- 1/3 de tasse (85 ml) de poivrons rouges tranchés
- 1/3 de tasse (85 ml) de châtaignes d'eau en conserve
- 1/3 de tasse (85 ml) d'arachides
- une dizaine de piments séchés (retirer les graines)
- 1/4 de tasse (65 ml) d'oignons verts hachés
- 1/4 de cuillère à thé de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe et demie d'ail émincé
- 1 cuillère à soupe et demie d'huile végétale

Sauce Kung Pao :

- 2 cuillères à soupe de sauce soja légère
- 2 cuillères à thé de sauce soja foncé
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à thé de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à thé de fécule de maïs
- 1/2 cuillère à thé d'huile de sésame

Préparation :

1. Dans un bol, combiner tous les ingrédients de la sauce. Mélanger et mettez de côté.
2. Ajouter l'huile dans votre wok ou une casserole et faire chauffer à feu élevé.
3. Ajouter les crevettes et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient rosées, mais pas totalement cuites.
4. Ajouter les piments séchés, l'ail, le gingembre et la sauce. Cuire pour environ 1 minute.
5. Ajouter les courgettes et les poivrons rouges. Cuire pendant 2 à 3 minutes.
6. Ajouter les châtaignes d'eau, les arachides et les oignons verts.
7. Mélanger et faire cuire pendant environ 1 minute.
8. Servir avec du riz 😊

“ *Faites-vous plaisir et essayez cette recette facile de crevettes à la chinoise avec une sauce Kung Pao... Un vrai petit péché :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)