

# Crevettes à la sauce thaïlandaise

- Une recette délicieuse de crevettes dans une sauce thaïlandaise!



## Ingrédients :

- 1 lb de grosses crevettes
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale (divisé)
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de flocon de piments de cayenne
- 1/2 oignon coupé en dés
- 1/2 poivron rouge coupé
- 1/2 poivron orange coupé
- 1/2 poivron jaune coupé
- 1 tasse (250 ml) de lait de noix de coco
- 6 cuillères à soupe de sauce à poisson Nuoc-mâm
- 2 cuillères à soupe de beurre d'arachide
- Le jus d'une demi-lime
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 2 cuillères à thé de gingembre
- 2 cuillères à soupe de basilic coupées
- 1 oignon vert coupé finement

## Préparation :

1. Mettre les crevettes dans un bol. Ajouter une cuillère d'huile végétale, les flocons de piments de cayenne, l'ail et le sel. Bien mélanger et laisser mariner une quinzaine de minutes.
2. Faites chauffer une casserole à feu moyen élevé avec une cuillère à soupe d'huile et ajouter les oignons et les poivrons. Cuire pendant environ 5 minutes. Transférer dans un bol.
3. Ajoutez une autre cuillère à soupe d'huile d'olive et faites cuire les crevettes d'un côté pendant environ 2 minutes, puis de l'autre côté pour un autre 2 minutes.
4. Transférer les crevettes dans une assiette.
5. Dans un bol, verser le lait de noix de coco, la sauce à poisson, le beurre d'arachide, le jus de lime, la cassonade ainsi que le gingembre. Bien mélanger.
6. Remettre les oignons et poivrons dans la casserole et verser le mélange de noix de coco par dessus.
7. Porter à ébullition et réduire pendant environ 5 minutes.
8. Ajouter les crevettes, les herbes et l'oignon vert. Au bout d'une minute ou deux, retirer du feu.
9. Servir avec un riz ou des nouilles 😊

“

*Aujourd'hui, je vous propose d'essayer une super de bonne recette pour préparer les crevettes. Ceux qui aiment le thaï vont adorer! Bon appétit :)*

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