

FloraTrek

Crevettes marinées au sirop d'agave (Espagne)

Pour 4 personnes

Préparation: 10 minutes

Marinade : 2 heures

Cuisson : 5 minutes

Facile

Bon marché

Ingrédients

- 32 grosses crevettes
- 12 tomates cerise

Préparation

Marinade :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillère à soupe de sauce soja
- 2 cuillère à soupe de sirop d'agave
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 oignons nouveaux
- Poivre
- Huile d'olive

FloraTrek

Préparation

- Hachez les oignons et mélangez avec la marinade.
- Décortiquez les crevettes et faites les mariner une heure, en les arrosant régulièrement.
- Egouttez les et gardez la marinade.
- Chauffez 1 cuillère à café d'huile dans une poêle et faites cuire les crevettes en les faisant un peu caraméliser.
- Réservez les et déglacez la poêle avec la marinade filtrée.
- Faites cuire du riz rédéré (riz des empereurs chinois)
- Coiffez les crevettes sur une tasse de riz noir.

Bon Appétit !

www.floratrek.fr