

@Louise Marini



Nouilles aux légumes croquants & crevettes sauce thaï

UNE RECETTE
PROPOSÉE PAR UNIMA





Personnes
4 PERS



Préparation
25 MIN



Cuisson
30 MIN



Repos
1 HEURE

Ingrédients

750 g de crevettes crues
décortiquées
300 g de nouilles chinoises
1 poivron rouge
1 carotte
1 courgette
1 oignon
200 ml de sauce aigre douce
1 c. à soupe d'huile
3 c. à soupe de sauce soja
1 c. à café de curry
1 c. à café de gingembre en poudre
Jus d'un citron vert
1 gousse d'ail
Sel, poivre
Coriandre fraîche



Étapes

1

Dans un bol, préparez la marinade : mélangez sauce soja, jus du citron, curry, gingembre, ail écrasé, sel et poivre.

2

Ajoutez les crevettes et laissez mariner 1 h au frais.

3

Lavez et détaillez, carotte, courgette, poivron en fins bâtonnets. Émincez l'oignon.

4

Faites revenir 3 min l'oignon dans un wok avec l'huile, ajoutez les légumes, salez, mélangez et laissez cuire 10 min. Réservez.

5

Dans le même wok bien chaud, versez les crevettes avec la marinade et laissez mijoter 1 min.

6

Ajoutez les légumes, ainsi que la sauce aigre douce et poursuivez la cuisson pendant 10 min à feu moyen.

7

Préparez vos nouilles et ajoutez les cuites dans le wok avec les crevettes et les légumes, mélangez, chauffez bien le tout 30 sec, couvrez et laissez reposer un instant.

8

Décorez de coriandre fraîche et de quartiers de citrons.

9

Servez bien chaud, bonne dégustation.



WWW.UNIMA.COM



CONTACT@UNIMA.COM