

@Louise Marini



Crevettes, sauce au *miel*, *moutarde* & amandes torréfiées

UNE RECETTE
PROPOSÉE PAR UNIMA





Personnes
4 PERS



Préparation
10 MIN



Cuisson
10 MIN

Ingrédients

500 g de crevettes crues
1 oignon
1 verre de vin blanc
moelleux
2 c. à soupe de moutarde
à l'ancienne
Huile d'olive
1 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de sauce soja
50 g d'amandes effilées
Sel, poivre



Étapes

1

Décortiquez les crevettes et réserver.

2

Dans une poêle à sec faire torrifier 2 min les amandes effilées, attention à ne pas les brûler. Réservez.

3

Émincez l'oignon et faites-le fondre à la poêle à feu assez doux avec 1 c. à soupe d'huile d'olive.

4

Versez le vin blanc et portez à ébullition pour qu'il s'évapore.

5

Quand il ne reste d'un fond de vin blanc, ajoutez la moutarde et les crevettes, faire revenir le tout pendant 2 min à feu vif.

6

Lorsqu'elles sont bien enrobées par la moutarde, ajoutez le miel et la sauce soja et cuire jusqu'à ce que les crevettes caramélisent.

7

Servez bien chaud avec du riz, et décorez avec des amandes, bonne dégustation.



WWW.UNIMA.COM



CONTACT@UNIMA.COM