

Cuisine en bouche

LA RECETTE

1 oignon, 50 gr de poivron rouge, 150 gr de [chou chinois](#), 170 gr de courgette, 1 carotte(80 gr)1 gousse d'ail, 10 gr de gingembre, 1 cuillère à soupe de [sauce aigre douce](#), coriandre et menthe fraîche, huile piquante(facultatif), des [beignets de crevettes](#) achetés dans le commerce ou déshydratés.

Ces poids sont à titre indicatif, si vous préférez mettre plus de carottes ou de chou, libre à vous.

C'est une poêlée de légumes, lâchez-vous.



Éplucher et émincer l'oignon.



Dans un wok faire **revenir** les oignons avec 2 cuillères à soupe d'huile.



Ajouter le poivron taillé en petit dés.



Émincer les feuilles de [chou](#) et les ajouter au mélange oignon-poivron.



Les légumes doivent rester **croquants**.



Si vous avez **opté** pour des beignets de crevette à faire vous même, **remplissez** une casserole d'huile et lorsqu'elle est chaude, **déposer** les beignets de crevette **déshydratés** dans le bain d'huile.



D'un seul coup, ils vont **gonfler**.



Gonfler et s'ouvrir



Gonfler et finalement prendre l'aspect connu des beignets de crevette.



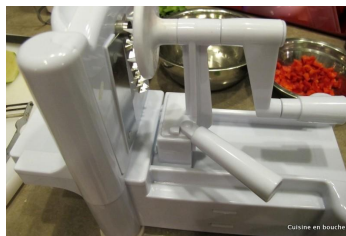
Les **retirer** avec une écumoire et les **déposer** sur du papier absorbant.

Ils **doivent** sécher un peu, ils seront plus **croquants**.

Terminons la poêlée de légumes, en ajoutant les courgettes.

J'ai **acheté** un ustensile pour faire des spaghettis de légumes.

Si vous n'avez pas cet ustensile, faites des dés de courgette.





Ajouter les spaghetti de courgette à la poêlée.



C'est le tour de la carotte **râpée**.



Finir par la sauce aigre douce, l'ail, le gingembre et les herbes.



Remuer délicatement pour que tous les atomes se **dégagent** et **stopper** la cuisson lorsque la cuisson des légumes est encore **croquante**.

Déposer un peu de poêlée tiède sur les beignets de crevette et déguster.

Si vous ne les dégustez pas de suite, égoutter la poêlée de légumes et

déposer la sur le beignet de crevette au dernier moment, car les légumes vont ramollir le beignet qui doit rester croustillant.



Cette recette m'a été inspirée par [Itada-kimasu](#)