

Sauté de laitue et de crevettes aigre-douce

Sauce aigre-douce:

- 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de mirin (moi, sauce aux huîtres)
- 1 c. à soupe de sauce de poisson (nuoc-nam)
- 1/2 c. à thé de fécule de maïs
- 1/4 c. à thé de sambal oelek

Sauté:

- 1 laitue Iceberg émincée
- 3 c. à soupe d'huile canola
- 2 c. à thé d'huile de sésame grillé
- 675 g de crevettes moyennes crues, décortiquées
- 1 c. à soupe de gingembre frais, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 3 oignons verts, émincés
- 1 poivron jaune en fines lanières (ajout par moi)
- Sel et poivre

Sauce:

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver.

Sauté:

Dans un grand wok, à feu vif, sauter la laitue dans la moitié de l'huile de canola et de sésame jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée (la laitue doit rester croustillante). Saler, poivrer et réserver.

Dans la même poêle, à feu vif, dorer les crevettes dans le reste de l'huile. Ajouter le gingembre, l'ail, les échalotes et le poivron et poursuivre la cuisson 30 secondes. Ajouter la sauce aigre-douce et amener à ébullition. Bien mélanger. Verser les crevettes sur la laitue. Servir immédiatement accompagné de riz au jasmin.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du magazine: Ricardo, vol.8 #8)