



Crevettes tigrées sautées à l'ananas et aux petits pois



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 tasses de riz (cru)
16 crevettes tigrées (ou 24 scampis - décortiquées et déveinées)
5 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de xérès sec
1/2 cuillerée à thé sel
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 ananas frais (épluché et émincé)
100 grammes de petits pois surgelés
1 bouquet d'aneth

Méthode de préparation

- 1.** Préparez le riz selon les instructions sur l'emballage.
- 2.** Séchez bien les crevettes tigrées décortiquées. Mélangez-les avec 2 cuillères à soupe de sauce soja, le xérès, 1/2 cuillère à café de sel et la fécule de maïs. Laissez reposer pendant 10 minutes.
- 3.** Entre-temps, faites chauffer un wok à blanc. Ajoutez l'huile d'arachide et faites sauter les crevettes tigrées jusqu'à ce qu'elles soient bien rouges. Ajoutez directement l'ananas, les petits pois et le reste de la sauce soja. Faites sauter brièvement. Garnissez le plat d'aneth et accompagnez-le de riz.