

La recette

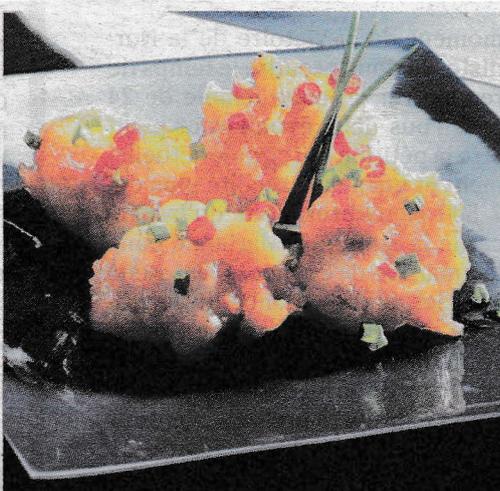
ASIATIQUE

Crevettes à la cantonaise



INGRÉDIENTS : 16 grosses crevettes, 1 tige d'ail, 1 piment oiseau, 1 fragment de gingembre, 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre, 1 cuillerée à café d'huile de sésame, 4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre.

1. Décortiquez complètement les crevettes. Débarassez-les de leur veine dorsale noire puis rincez-les à l'eau froide. Essuyez-les avec du papier absorbant.



À l'aide d'un couteau pointu et bien aiguisé, pratiquez une incision le long du dos de chaque crevette. Ouvrez-les pour qu'elles ressemblent à des papillons.

2. Épluchez le gingembre, lavez et pelez la tige d'ail en gardant quelques brins verts pour la décoration et hachez le gingembre et l'ail finement. Lavez le piment oiseau, coupez-le en deux et ôtez les pépins. Coupez-le en petits tronçons.

3. Dans un wok, faites chauffer la moitié de l'huile d'arachide et faites cuire les crevettes pendant 2 min, sans cesser de remuer. Réservez.

4. Avec le reste de l'huile d'arachide, faites sauter rapidement le gingembre, l'ail et le piment oiseau. Ajoutez l'huile de sésame et le sucre en poudre. Laissez cuire 2 min.

5. Ajoutez les crevettes, faites bien chauffer pendant 1 min. Après avoir salé, poivrez, décorez avec le reste de tige d'ail et servez.

La recette

CROUSTILLANT

Cigares au thon



INGRÉDIENTS : 6 branches de coriandre fraîche, 1 gros oignon, 1 cuillerée à soupe de câpres, 1 blanc d'œuf, 5 feuilles de brick, 1 boîte de thon au naturel, 1 noix de beurre, huile pour friture, poivre.

1. Pelez l'oignon et coupez-le en lamelles que vous ferez dorer à feu doux dans une poêle avec le beurre.

2. Lavez et ciselez grossièrement la coriandre.



Dans un saladier, émiettez le thon et le blanc d'œuf. Ajoutez-y la coriandre, les câpres et les lamelles d'oignon. Mélangez bien et poivrez.

3. Détachez les feuilles de brick de leur papier de séparation et coupez-les en quatre.

4. Disposez devant vous les feuilles de brick, partie large vers vous, et déposez au milieu une cuillerée de la préparation. Rabattez les côtés et enrroulez pour former le cigare. Collez la pointe avec un peu de blanc d'œuf.

5. Faites frire les cigares obtenus dans de l'huile chaude, mais non fumante, puis posez-les quelques secondes sur un papier absorbant avant de les servir chauds.