



RECETTE



CREVETTES D'ARGENTINE, SAUCE AIGRE-DOUCE AU CITRON

PORTIONS
4

CUISSON
10 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

24 crevettes sauvages d'Argentine (disponibles chez Québec Océan)*

1 oignon haché

½ tasse de ketchup

¼ tasse de jus de citron

8 à 10 tranches de citron

¼ tasse de sauce soya*

½ c. à thé de gingembre moulu*

2 c. à table de cassonade*

1 c. à table de féculé de maïs diluée dans **¼ de tasse** d'eau froide

Poivre frais moulu, au goût

S'il existe bien des manières d'apprêter les crevettes, on souhaite le plus souvent que le citron fasse partie de l'aventure. Le secret de la recette de la sauce aigre-douce proposée ici se trouve précisément dans le jus et quelques tranches de cet agrume.

INSTRUCTIONS

- 1** Dans un petit bol, mélanger le jus de citron, le ketchup, la sauce soya, le gingembre, le poivre et la cassonade.
- 2** Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen, puis y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajouter les crevettes.
- 3** Verser le mélange aigre-doux sur les crevettes et les oignons. Couvrir et cuire pendant 5 minutes à feu doux.
- 4** Ajouter la féculé de maïs délayée. Porter à ébullition et remuer vigoureusement jusqu'à épaississement de la sauce. Ajouter les tranches de citron.
- 5** Servir sur un lit de riz, de quinoa ou d'orzo.