

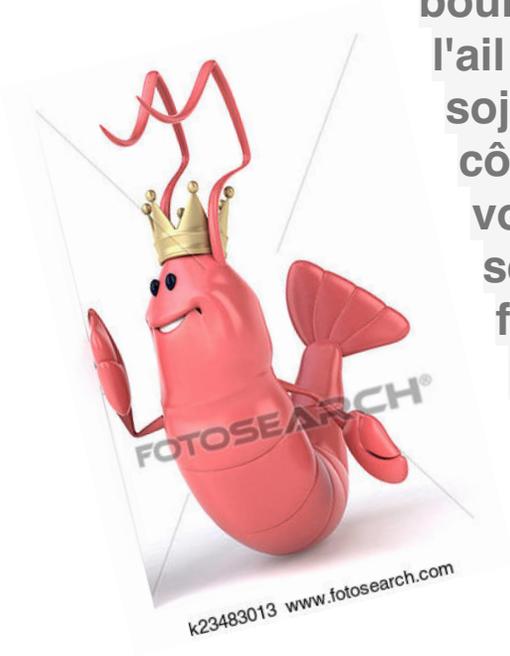
Crevettes et brocoli

(Préparation + Cuisson: 15 minutes | Portions: 2)

Ingrédients 8 oz. grosses crevettes; pelées et déveinées
2 c. à thé d'huile végétale
2 c. à table de fécule de maïs
1 tasse de fleurettes de brocoli
3 c. à table vinaigre de riz
2 c. à thé huile de sésame
1 c. à table de sauce chili à l'ail
1/4 tasse de bouillon de poulet
1/4 tasse de sauce soja
1/4 tasse d'eau
2 c. à soupe de sucre
1/4 tasse de carottes en tranches
Coriandre feuilles pour la garniture



Ajouter 1 c. à table de fécule de maïs et les crevettes dans un bol. Bien mélanger puis mettren de côté, dans un petiy bol mélanger la fécule de maïs restant, le bouillon de poulet, les carottes, la sauce à l'ail et au chili, le vinaigre de riz et la sauce soja ensemble. Garder le mélange de côté, sélectionner la fonction * Sauté * sur votre instant pot. Ajouter l'huile de sésame et les brocolis à l'instant pot et faire sauter pendant 5 minutes, ajouter l'eau au brocoli, fermer le couvercle et cuire 5 minutes, Incorporer les



crevettes et l'huile végétale au brocoli, faire revenir 5 minutes, Garnir d'oignons verts. Servir avec du riz ou des nouilles,

Traduit de

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de Sophia Grace.