## Crevettes à la sauce thaïlandaise

- Une recette délicieuse de crevettes dans une sauce thaïlandaise!

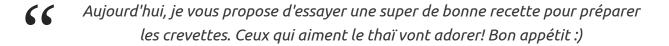


## Ingrédients:

- 1 lb de grosses crevettes
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale (divisé)
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de flocon de piments de cayenne
- 1/2 oignon coupé en dés
- 1/2 poivron rouge coupé
- 1/2 poivron orange coupé
- 1/2 poivron jaune coupé
- 1 tasse (250 ml) de lait de noix de coco
- 6 cuillères à soupe de sauce à poisson Nuoc-mâm
- 2 cuillères à soupe de beurre d'arachide
- Le jus d'une demi-lime
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 2 cuillères à thé de gingembre
- 2 cuillères à soupe de basilic coupées
- 1 oignon vert coupé finement

## Préparation:

- 1. Mettre les crevettes dans un bol. Ajouter une cuillère d'huile végétale, les flocons de piments de cayenne, l'ail et le sel. Bien mélanger et laisser marine une quinzaine de minutes.
- 2. Faites chauffer une casserole à feu moyen élevé avec une cuillère à soupe d'huile et ajouter les oignons et les poivrons. Cuire pendant environ 5 minutes. Transférer dans un bol.
- 3. Ajoutez une autre cuillère à soupe d'huile d'olive et faites cuire les crevettes d'un côté pendant environ 2 minutes, puis de l'autre côté pour un autre 2 minutes.
- 4. Transférer les crevettes dans une assiette.
- 5. Dans un bol, verser le lait de noix de coco, la sauce à poisson, le beurre d'arachide, le jus de lime, la cassonade ainsi que le gingembre. Bien mélanger.
- 6. Remettre les oignons et poivrons dans la casserole et verser le mélange de noix de coco par dessus.
- 7. Porter à ébullition et réduire pendant environ 5 minutes.
- 8. Ajouter les crevettes, les herbes et l'oignon vert. Au bout d'une minute ou deux, retirer du feu.
- 9. Servir avec un riz ou des nouilles 🙂



Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)