Vermicelles fraîcheur aux crevettes
RECETTE

Vermicelles fraîcheur aux crevettes

TEMPS	15mn
INGRÉDIENTS	12 produits
FAIRE	4 portions

Régalez vous avec notre recette de Vermicelles aux crevettes accompagné de courgettes et de concombres. Un plat sain et rapide à faire tous les jours.

INGRÉDIENTS

- 2 paquets de vermicelles Suzi Wan®
- ¼ de concombre
- 1 courgette
- 1 oignon
- 2 gousses d’ail
- 2 c. à soupe d’huile végétale
- 12 crevettes crues (gambas)
- ½ c. à café de purée de piments Suzi Wan® (facultatif)
- 4 c. à soupe de nuöc mám Suzi Wan®
- le jus d’1 citron
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 8 brins de coriandre fraîche ou 2 c. à soupe de coriandre surgelée

PRÉPARATION

1. Préparez les vermicelles suivant le mode d’emploi. Égouttez-les et passez-les sous l’eau froide.
2. Pelez le concombre.
3. Râpez la courgette sans la peler puis le concombre. Décortiquez les crevettes, coupez-les en morceaux. Vous pouvez garder 4 crevettes décortiquées (gardez la queue) pour la décoration finale.
4. Pelez et émincez l’oignon, faites-le revenir dans un wok ou une poêle avec l’huile et

les crevettes pendant 3 minutes. Mouillez avec une c. à soupe de nuöc mám. Réservez.

5. Dans un bol, préparez la sauce en mélangeant le jus de citron, le sucre, le nuöc mám, l'ail épluché et écrasé et ½ dl d'eau. Répartissez les vermicelles froids dans 4 bols, ajoutez le concombre et la courgette râpés, les crevettes aux oignons, 2 c. à soupe de sauce et de la coriandre hachée.
6. Servez aussitôt.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®

Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL: *https://fr.suziwan.com/recipes/vermicelles-fraicheur-aux-crevettes*