



Vermicelles fraÃcheur aux crevettes
RECETTE

Vermicelles fraÃcheur aux crevettes



TEMPS 15mn
INGRÃDIENT 12 produits
S
FAIRE 4 portions

RÃ©galez vous avec notre recette de Vermicelles aux crevettes accompagnÃ© de courgettes et de concombres. Un plat sain et rapide Ã faire tous les jours.

INGRÃDIENTS

- 2 paquets de vermicelles Suzi WanÃ©
- 1/4 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 nuoc mām 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. Rincez-les et passez-les sous l'eau froide.
2. Pelez le concombre.
3. Rincez 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 nuoc mām. Servez.
5. Dans un bol, préparez la sauce en mélangeant le jus de citron, le sucre, le nuoc mām, l'ail haché et les piments et ½ dl d'eau. Répartissez les vermicelles froids dans 4 bols, ajoutez le concombre et la courgette rincées, les crevettes aux oignons, 2 c. À soupe de sauce et de la coriandre hachée.
6. Servez aussitôt.

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