CREVETTES  AU  POIVRE  NOIR

Pour 2 à 3 personnes :

Ingrédients :

300g de crevettes crues  
maïzena  
1 oignon rouge  
3 à 4 oignons blancs  
sauce soja  
vin de riz chinois  
poivre noir  
nuoc mam

* Faire revenir 1 oignon rouge émincé dans 1 cs d'huile.
* Ajouter 300g de crevettes crues.

Cuire 5 min en remuant.

* Ajouter 1 cc de poivre noir.

Bien mélanger.

* Ajouter 3 oignons blancs émincés.
* Délier 1 cc de Maïzena dans 2 cs de sauce soja + 2 cs de vin de riz chinois.

Verser sur les crevettes.

Bien mélanger.

 Cuire 3 à 5 min en remuant.

Bon appétit !!