

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Crevettes sautées à l'ail et au sirop de gingembre

Je vous **déconseille** de préparer cette recette avec des crevettes cuites car la sauce n'aura jamais le même goût et la même texture si agréable mais surtout vos crevettes vont très vite devenir dure comme une semelle de chaussure.



Crevettes crues
Gousse d'ail
[Sirop de gingembre](#)
Coriandre
Huile d'olive

Vous devez prévoir de 3 à 5 crevettes par personne. La quantité d'ail dépendra de la quantité de crevettes que vous préparez.

Préparez les **crevettes** sans oublier d'enlever "le boyau" sur le dos de la crevette. Pour cette recette, il n'est pas nécessaire de garder la queue sauf si vous voulez les préparer pour l'apéro.

Epluchez la **gousse d'ail** et l'écrasez en purée. Hachez un peu de **coriandre fraîche**.

Faites chauffer un **filet d'huile d'olive** dans un wok ou une sauteuse.

Faites dorer l'ail puis ajoutez les crevettes.

Dès qu'elles sont légèrement colorées, versez le [sirop de gingembre](#) de **2 à 3 cuillères à soupe**.

Faites sauter le tout pendant **quelques minutes**. Les crevettes vont colorer la sauce et elle va prendre une belle couleur **orangée**.

Stoppez la cuisson, saupoudrez de **coriandre fraîche**.

Dressez vos assiettes et attention c'est chaud. Comme je vous l'avais dit **simple, bon** et **parfumé** comme j'aime.

Quelques variantes : parfumez le sirop de gingembre ou même l'épicer et sinon ajoutez un petit piment et le faire cuire avec l'ail.