**Crevettes royales aux agrumes**



*Ingrédients* : (pour 4 personnes)

- 400 g de crevettes royales surgelées  
- 2 oranges  
- 1 citron vert  
- 2 CàS de sauce soja  
- 1 pincée de gingembre en poudre  
- poivre  
- 1 càc d'huile d'olives

*Recette* :

Décongelez les crevettes en les passants sous un filet d'eau froide. Décortiquez-les. Faites chauffer une cuillerée d'huile d'olives dans une poêle et faites revenir les crevettes pendant 3-4 mn.

Pendant ce temps, pelez les oranges à vif. Déposez les quartiers dans un bol au fur et à mesure et pressez le jus de citron vert par-dessus.

Versez le mélange sur les crevettes dans la poêle, ajoutez la sauce soja, le poivre et le gingembre en poudre. Faites cuire le tout pendant 5 mn.

Servez bien chaud avec un peu de riz.

***http://www.evacuisine.fr/***