

Crevettes façon Pékinoise



Ingrédients de la recette

Recette pour 3 personnes

Pour mariner et cuire

- 7 g [de gingembre frais ou en poudre](#)
- 30 g [de bourbon](#)
- 9 g [d'huile de sésame](#)
- 7 g [de sauce aux huîtres](#)
- 10 g [de vinaigre chinois](#)
- 1 g [de coriandre en poudre](#)
- 1,3 g [de ciboulette](#)
- 375 g [de crevettes fraîches ou surgelées](#)

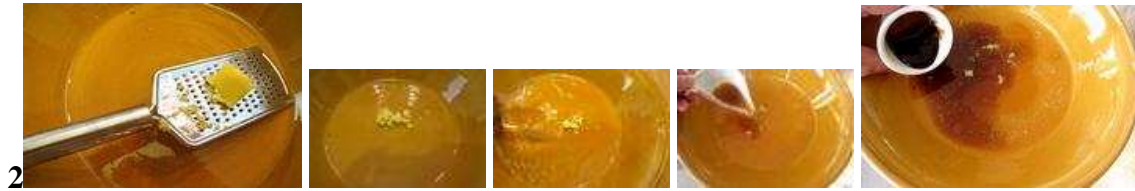
Préparation



Trier, laver sous l'eau courante la ciboulette. [Eponger](#) avec un papier absorbant. Ciseler.

Éplucher le gingembre.





Râper le gingembre. Dans le saladier, ajouter le gingembre, le bourbon, l'huile de sésame. C

Dans le saladier, ajouter la sauce aux huîtres, le vinaigre chinois, la coriandre, la ciboulette.

Éplucher les crevettes.



Placer les crevettes dans le saladier, mélanger. Laisser **mariner** pendant 1 heure environ en mélangeant régulièrement. Enfiler 3 crevettes par brochette.



Garder la marinade, elle servira à la cuisson. Faire chauffer 1 minute la poêle à feu moyen. Poser les **brochettes**, cuire sur les 2 faces pendant 2 minutes.



Arroser régulièrement les crevettes avec la marinade jusqu'à leur coloration. Servir chaudes ou tièdes pendant l'apéritif.