

## Crevettes sautées à ma façon

Pour 2 personnes:

- 250g de crevettes crues
- 1 oignon
- 1 càs d'huile de sésame
- 1 échalote
- 1 càs de gingembre haché
- 1 càs de nuoc nam
- 1 càs de sauce soja
- 2 càs de noix de coco
- le jus d'un citron
- Poivre du moulin

Faire revenir l'oignon et l'échalote dans l'huile de sésame chaude. Bien les faire blondir

Y ajouter le gingembre. Laisser 2mn

Ajouter le jus de citron et bien poivrer

ajouter les crevettes roulées au préalable dans la noix de coco. Les dorer.

Ajouter les 2 sauces et laisser à couvert sur feu doux 10mn

Servir bien chaud avec du riz...

