

Salade chaude de crevettes et mini-courgettes

Pour 2 personnes :

- 10 queues de crevettes décortiquées (vous pouvez ne mettre plus)
- 5 mini-courgettes (5 à 8 cm de longueur, donc du coup j'ai pris 2 courgettes)
- 3 càs d'huile de tournesol (1 pour moi)
- le zeste et le jus d'un citron vert
- 1/2 càs de gingembre frais haché
- 1 piment rouge épépiné et finement haché (*ma dernière expérience avec un piment que je vous raconte bientôt m' fait utiliser du piment doux en poudre du rayon épices !*)
- menthe
- coriandre
- 1 càs de sauce soja (*pas mise, je n'en avais plus !*)

Inciser les dos de crevettes décortiquées et éliminer le petit boyau noir que l'on distingue dans les chairs par transparence.

Faire chauffer très fort un wok pendant que vous émincer les courgettes en tranches de 2 mm d'épaisseur environ (j'ai utilisé une mandoline).

Verset l'huile dans le wok ou une poêle, y jeter les crevettes le zeste de citron vert et le gingembre. Laisser cuire pendant 2 min environ ; le temps que les crevettes soient joliment dorées.

Ôter la poêle du feu, laisser refroidir 30 secondes et ajouter les courgettes (préalablement cuites si vous souhaitez), le jus de citron vert, le piment et les herbes. Assaisonner avec la sauce soja (ou pas), bien mélanger et servir aussitôt.

