



Y
G
Z
A
Y

Crevettes sautées Sichuan

Noix de cajou grillées

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- **85gr** de noix de cajou
- **3 cuil.** à soupe d'huile d'arachide
- **4 oignons verts** finement émincés en biais
- **2 branches** de céleri finement émincées
- **3 carottes** coupées en tagliatelles
- **100gr** d'épis de maïs coupés en deux
- **175gr** de champignons noirs
- **1 gousse** d'ail hachée
- **450gr** de crevettes décortiquées
- **1 cuil.** à café de maïzéna
- **2 cuil.** à soupe de sauce soja
- **50ml** de bouillon de volaille
- **225gr** de chou chinois ciselé
- **175gr** de pois gourmands ou de poivrons
- **1 demi** piment rouge

- 1** Griller les noix de cajou dans un wook, les réserver.
- 2** Ajouter l'huile dans le wook ajouter les pois gourmands ou les poivrons, les oignons verts, le céleri, les carottes et les épis de maïs, cuire 4 minutes en remuant.
- 3** Ajouter les champignons, cuire 2 minutes
- 4** Incorporer les crevettes, l'ail et cuire jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses.
- 5** Délayer la maïzéna dans la sauce soja et le bouillon de volaille.
- 6** Ajouter l'appareil dans le wook et mélanger.
- 7** Ajouter le chou et les noix de cajou, cuire 2 minutes.
- 8** Finir la cuisson avec le piment rouge.

Par Pascal Lemort

Chef cuisinier à l'hôtel Club Ker Beuz, Finistère

