

# COCOTTE DE CREVETTES AUX VERMICELLES DE HARICOT MUNGO AU GINGEMBRE ET A LA SAUCE SOJA

Cours du 10 avril 2019 – Intervenante Anne Massini

## Ingrédients pour 4 personnes

### La sauce

- 2 CS de sauce soja
- 1 CS de sauce d'huître
- 1 CS de sauce soya foncée
- 1 CC d'huile de sésame
- 1 CS de sucre de canne
- 10 cl d'eau

### La pâte aromatique

- 5 graines de poivre noir
- 5 graines de poivre blanc
- 4 gousses d'ail
- 1 CC de sucre de canne
- 20 de tiges de coriandre sans feuilles ciselées
- 8 fines lamelles de gingembre
- 2 CS d'huile végétale

### Les nouilles et crevettes

- 100 g de vermicelles de haricot mungo (vermicelles transparents)
- 12 crevettes entières avec la tête (3 par personne)
- 10 feuilles de céleri chinois avec la tige (sinon prendre que les feuilles du céleri français)
- 10 feuilles de coriandre avec la tige
- 1 ciboule ou 1 oignon vert coupé en morceaux de 4-5 cm
- QS de tranches de lard (nature ou fumé selon goût) pour couvrir le fond de la casserole

### 1 – Préparer les crevettes

Si on utilise des crevettes entières avec la tête (qui est la meilleure option), couper à l'aide de ciseaux l'écaille à partir de la tête jusqu'à la queue sans enlever l'écaille ; les déveiner

Si on utilise des crevettes sans tête procédez de la même façon en laissant l'écaille sur la crevette.

### 2 – Préparer la sauce

Dans un bol mélanger la sauce soja, la sauce soja foncée, la sauce d'huîtres, l'huile de sésame, le sucre, l'eau ; remuer et réserver

### 3 – Préparer la pâte aromatique

Dans un mortier écraser l'ail, les tiges de coriandre ciselées, la moitié des tranches de gingembre, le sucre, les deux poivres



#### 4 – Préparer les vermicelles

Faire tremper les vermicelles dans de l'eau froide pendant 20 mn environ ; égoutter ; bien les enrober de la sauce soja ; les égoutter et réserver la sauce

#### 5 – Cuire le plat

- Utiliser une casserole avec couvercle qui servira de plat de service
- Chauffer l'huile dans la casserole, ajouter la pâte aromatique et les lamelles de gingembre restantes ; cuire 2 mn à feu moyen ; réserver
- Déposer les tranches de lard au fond de la même casserole ; répartir la pâte aromatique et les tranches de gingembre dessus
- Déposer les crevettes puis les vermicelles ; verser la sauce réservée par-dessus
- Couvrir et cuire à feu moyen 5-6 mn ; à mi-cuisson mélanger délicatement les vermicelles avec des pinces ; ajouter les feuilles de céleri et les feuilles de coriandre
- Continuer la cuisson jusqu'à ce que les vermicelles soient cuits
- Parsemer de ciboule ciselée (ou d'oignon vert) et servir

