

Crevette tempura en sauce aigre-douce à la sichuanaise, riz au jasmin |

Recette pour 4 personnes

Description

Crevettes frites enrobées dans une sauce aigre douce légèrement épicée accompagnées de riz au jasmin.

Ingrédients

Pour les crevettes

- 1 Tasse(s) Mélange à tempura
- 1 Tasse(s) Eau glacée
- 20 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Cuil. à thé Poivre de sichuan
- 4 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Gingembre frais
- 1 Unité(s) Piment rouge
- 1 Unité(s) Lime
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 8 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Litre(s) Huile végétale

- Sel et poivre

Pour la sauce

- 15 Ml Huile végétale
- 200 Ml Eau
- 75 Ml Ketchup
- 15 Ml Cassonade
- 15 Ml Sauce soya
- 10 Ml Fécule de maïs

- Sel et poivre

Pour le riz

- 200 Gr Riz au jasmin
- 30 Ml Beurre
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Hachez les gousses d'ail et le gingembre.Épépinez les piments et les taillez en brunoise, pressez et filtrez le jus de lime.Ciselez les échalotes et hachez la coriandre.Ciselez la ciboulette.

Pour les crevettes

Dans un bol, mélangez le mélange tempura et l'eau glacé.Mettre l'huile à chauffer dans un wok jusqu'à 375F, trempez les crevettes dans le mélange et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorée. Les égoutter sur un papier absorbant et filtrez l'huile dans un contenant adapté.Mettre tous les ingrédients de la sauce dans un bol sauf les 30 ml d'huile végétale et bien mélanger.Dans le wok

avec l'huile végétale faire revenir les graines de poivre de Sichuan, ajoutez l'ail, le gingembre et le piment et faire revenir une minute de plus, ajoutez la sauce et portez à ébullition. Lorsque la sauce est à ébullition, ajoutez le jus de lime, les échalotes et la coriandre et retirez du feu.

Pour le riz

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit tendre, égouttez, ajoutez le beurre, la ciboulette puis assaisonnez.

Pour le dressage

Mettre le riz au fond d'un bol, ajoutez les crevettes sur le dessus et finir avec la sauce.

Bon appétit!