

Crevettes sautées à l'ananas



Les ingrédients pour 4 personnes:

- 500g de crevettes (sans la tête et décortiquées)
- 2 oignons
- 1 ananas
- 2 gousses d'ail
- 2 CàS de sauce soja noire
- 1 CàS de mirin
- Sel, poivre

La recette:

Faites mariner les crevettes dans 1 CàS de sauce soja, 1 CàS de mirin, l'ail pressé, du sel et du poivre pendant 30 minutes.

Videz l'ananas et retirez les yeux et le cœur. Coupez la chair en morceaux.

Pelez et coupez l'oignon en gros cubes

Dans un wok ou un poêle à bords hauts, faites revenir l'ananas et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ajoutez les crevettes marinées et 1 CàS de sauce soja.

Faites revenir le tout en mélangeant bien et retirez du feu dès que les crevettes sont cuites.

Servez chaud avec du riz blanc.