

NOUILLES THAÏ À LA CANNELLE ET AUX CREVETTES



Par

Nigella Lawson

Dans

Simplement Nigella

INGRÉDIENTS :


- 1 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 2 gousses d'ail
- 15 g de racine de gingembre
- 1 anis étoilé
- 1/2 long ou 1 court bâtonnet de cannelle
- 1 bâton de céleri avec 2-3 feuilles
- 1,5 cuil. à soupe de sauce soja douce
- 1 cuil. à soupe de sauce soja forte
- 1 cuil. à soupe de sauce d'huître
- 1/4 de cuil. à café de poivre blanc moulu
- 10 cl d'eau froide
- 1/2 tablette de bouillon de poule
- 1 cuil. à soupe de kecap manis (sauce soja sucrée)
- 10 grosses crevettes crues pelées
- 80 g de vermicelles de riz
- 1 bonne pincée de cannelle moulue
- 1 clou de girofle pilé en poudre


RECETTE :


Notez cette recette !

1. Suivez les instructions sur l'emballage des vermicelles pour les réhydrater.
2. Sur feu vif, faites chauffer l'huile dans un wok. Ajoutez l'ail et le gingembre pelés et grossièrement râpés, l'anis, la cannelle cassée en morceaux, le céleri émincé. Mélangez pendant 1 min.
3. Ajoutez les 2 sauces soja et laissez cuire 30 secondes puis ajoutez le poivre et la sauce d'huître.
4. Versez l'eau puis le bouillon réduit en poudre, la sauce kecap manis et portez à ébullition.
5. Ajoutez les crevettes, immergez-les dans le bouillon et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient roses.
6. Incorporez les vermicelles bien égouttés et mélangez bien jusqu'à ce que toute la sauce soit absorbée. Utilisez de grandes fourchettes pour vous faciliter l'opération. Parsemez de cannelle et de clou de girofle moulus, mélangez encore et servez parsemé des feuilles de céleri hachées.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 5 minutes

 2 personnes

 Facile