

Crevettes croustillantes, épicées et caramélisées au bon goût d'orange

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

2 personnes

12 grosses crevettes crues (ou plus suivant les appétits)
1 belle cuillère à soupe de sauce soja
1 belle orange Bio de préférence
2 gousses d'ail hachées
Une demie cuillère à café de Piment d'Espelette
50 gr de maïzena
80 gr de miel
Graines de sésame
Menthe fraîche
Graines de sésame
120 ml d'huile pour la friture
Riz basmati
1 cuillère à café bombée d'Epices pour Paëlla



PRÉPARATION

- Commencer par cuire le riz** avec les épices à paëlla selon les indications du paquet. Passer l'eau, rincer pour retirer l'amidon, saler, poivrer et ajouter la menthe ciselée et lavée. Réserver dans un petit saladier
- Décortiquer les crevettes** en laissant la queue. Réserver
- Préparer la sauce piquante :**
- Mélanger dans une assiette creuse, le miel, la sauce soja
- Réaliser des zestes d'orange et ciseler l'ail
- Ajouter 2 cuillères à soupe de jus d'orange à la préparation précédente et les zestes d'orange, ajouter l'ail ciselé. Bien mélanger et réserver.
- Dans un plat creux ou une assiette creuse, verser la maïzena et ajouter les crevettes en prenant soin de bien les enrober.
- Chauffer l'huile dans une poêle et ajouter les crevettes.
- Cuire environ **3 minutes** sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
- Débarrasser dans une assiette en égouttant les crevettes mais sans les placer sur un Sopalin pour qu'elles ne perdent pas leur côté croustillant.
- Retirer l'huile de la poêle et verser à la place la sauce soja
- Ajouter alors, une par une les crevettes.

13. Cuire environ jusqu'à épaississement de la sauce qui doit caraméliser. Retourner les crevettes de temps en temps.
14. Saupoudrer de graines de sésame
15. Réchauffer le riz au micro ondes
16. Lorsque les crevettes sont cuites et bien caramélisées, les débarrasser dans un plat
17. Servir un lit de riz par assiette et ajouter 6 crevettes sur le dessus
18. Décorer avec de la menthe
19. Déguster aussitôt

CONSEILS ET ASTUCES

1- ATTENTION ! il vous faudra adapter la quantité de la sauce à la quantité des crevettes
La moitié à peu près pour une douzaine de crevettes ! Il faut que la sauce épaississe en caramélisant pour bien enrober les crevettes !

2- N'oubliez pas de retourner les crevettes en cours de cuisson, sinon elles vont brûler