

Sauté de Gambas au Sésame Sauce Hoisin

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- GAMBAS	500g
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	2 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	250g
- GRAINES DE SESAME	2 c à soupe
- GINGEMBRE	2 cm émincé
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- JEUNES OIGNONS VERTS	4-5
- SEL	
- POIVRE	un peu



Recette:

- Faites décongeler les scampis si nécessaire.
- Filmez les mange-tout dans un plat creux, ajoutez un fond d'eau et faites-les cuire au micro-onde pendant 5 minutes. Réservez.
- Emincez très finement le gingembre.
- Ecrasez et émincez finement l'ail.
- Coupez les jeunes oignons en fines rondelles et le vert finement.
- Décoquillez les scampis.
- Dans un bol, mélangez la sauce hoisin, le vinaigre et la sauce soja.
- Faites chauffer un peu de beurre de cuisson dans une grande poêle.
- Etuvez-y les rondelles de jeunes oignons puis ajoutez les scampis. Salez peu et poivrez puis intégrez l'ail et le gingembre lorsque les scampis ont pris couleur.
- Incorporez alors le mélange de sauces puis les haricots précuits. Ajoutez une pointe de piment de Cayenne et la moitié des graines de sésame.
- Laissez réduire quelques instants puis servez saupoudrez de sésame et de vert des jeunes oignons.

Remarque:

Servez avec du riz blanc.