

Crevettes géantes au gingembre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	500g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- MARGARINE	de cuisson
- ECHALOTES	2
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à soupe
- CARDAMONE (EN GRAINE)	2 écrasées
- CURRY	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	une pincée
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/4 (ou orange)
- POIVRON(S) VERT(S)	1/4
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- GINGEMBRE	1/2 c à soupe
- CREME FRAICHE	15 cl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Chauffez l'huile et la margarine de cuisson dans une poêle.
- Faites y revenir 2 minutes les échalotes émincées.
- Ajoutez ensuite les crevettes (décortiquées), le coriandre, la cardamone, le curry et la muscade et laissez cuire 2 minutes.
- Arrosez du jus de citron. Ajoutez les poivrons émincés finement, le sucre et le gingembre. Laissez frire 2 à 3 minutes.
- Retirez du feu et incorporez la crème fraîche.
- Salez et poivrez.
- Accompagnez de riz et de rondelles de concombre.