



Ingrédients (4 à 6 portions) :

700 g (1 ½ lb) de crevettes géantes crues

125 ml (½ tasse) de marinade thaïe
Stonewall Kitchen

l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Crevettes à la thaïe

Méthode

1. Faire mariner les crevettes géantes dans la marinade thaïe Stonewall Kitchen de 3 à 6 heures.
2. Enfiler les crevettes sur des brochettes et faire griller ou sauter à la poêle jusqu'à ce que le centre devienne opaque, de 3 à 4 minutes par côté.
3. Servir sur du riz au jasmin avec un accompagnement de pak-choï sauté aux graines de sésame grillées.



www.starketwhyte.com