

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 400 g de crevettes fraîches non décortiquées

- 3 cuillères à soupe d'huile

Pour le caramel de gingembre :

- 50 g de gingembre épluché et taillé en fines alumettes

- 1 piment rouge frais haché

- 2 cuillères à soupe de sucre

- 3 cuillères à soupe de nuoc mam

- un peu d'eau

- poivre noir du moulin

Préparation :

Préparer le caramel en mettant dans une petite casserole, l'eau, le sucre et le nuoc mam. Porter à ébullition et attendre que le mélange brunisse avant d'incorporer le gingembre et le piment afin de les confire. Réserver.

Dans une poêle ou un wok, faire revenir les crevettes à feu vif.

A mi-cuisson, ajouter le caramel, poivrer et saler .