

QUINOA AUX CREVETTES A LA THAÏ GRAINES GERMEES

Ingrédients : (pour un buffet de 6-8 pers.)

100g de quinoa
12-16 crevettes
graines germées (quinoa)
½ bouquet de basilic thaï (coriandre)
1 gousse d'ail
½ piment rouge
la sauce :
1 tige de citronnelle
½ piment rouge
1 citron verts
½ cs sucre brun
2 cs de nuoc-mâm



PREPARATION

le quinoa :

Cuire le quinoa 10min. dans 2 fois son volume d'eau salée, l'égoutter et le laisser refroidir.

les crevettes :

Emincer l'ail et la moitié du piment.

Faire sauter les crevettes à la poêle dans une huile chaude, sur feu vif, en ajoutant l'ail et la moitié du piment en fin de cuisson, saler. Réserver.

La sauce :

Faire fondre le sucre sur feu doux, ajouter le nuoc-mam, le jus du citron vert, la moitié du piment et la citronnelle émincés finement, poivrer.

Verser cette sauce sur le quinoa refroidi, ajouter le basilic ciselé et bien mélanger.

le dressage :

Répartir le quinoa dans des verres (ex. Bodega), ajouter des graines germées, décorer de 2 crevettes sautées et d'un quartier de citron vert.