

Vapeur de crevettes yakitori



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
281443	Brochette de crevettes crues ASC 78 g env.	20 Pièce
54788	Fèves pelées 1 kg	200 Gramme
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	200 Gramme
	Courgette	200 Gramme
	Choux chinois	1 Pièce
	Gingembre	100 Gramme
	Vinaigre de riz	20 Centilitre
	Sauce yakitori	30 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Mettre les brochettes de crevettes en décongélation. Après décongélation, les mettre en marinade avec la sauce yakitori. Réserver
- 2 Dans le panier vapeur, déposer les légumes bien rangés. Puis déposer les crevettes sur le dessus. Cuire à la vapeur pendant 10 minutes
- 3 Remonter le riz en température. Incorporer le vinaigre de riz. Passer au dressage

L'astuce du chef



Il est possible de réaliser cette recette avec des noix de Saint-Jacques ou des calamars.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid