



Temps de préparation : 10 MIN

Temps de cuisson : 10 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale*
- *1 lb (500 g) de grosses crevettes, pelées et déveinées*
- *1 gros oignon blanc, haché*
- *1 carotte, pelée et coupée en rondelles*
- *1 tasse (250 ml) de poivron vert haché*
- *1 bocal (355 ml) de Sauce pour sauté aigre-douce szechwan VH[®]*
- *1 tasse (250 ml) de châtaignes d'eau en conserve, égouttées*
- *2 tasses (500 ml) de riz blanc cuit à la vapeur*
- *2 c. à soupe (30 ml) d'oignon vert tranché*

Étapes :

- 1. Chauffer l'huile dans une grande poêle ou un wok à feu moyen-vif. Ajouter les crevettes et cuire en les retournant, 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et commencent à brunir. Transférer sur une assiette.*
- 2. Ajouter l'oignon, la carotte et le poivron vert. Cuire, à feu moyen, 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la Sauce pour sauté aigre-douce szechwan VH[®] et porter à ébullition. Réduire la chaleur à moyen-bas et ajouter les crevettes et les châtaignes.*
- 3. Laisser mijoter 2 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Servir sur le riz blanc cuit à la vapeur et saupoudrer d'oignon vert.*



Crevettes szechwan à l'ail

Astuces :

***Servir sur des nouilles sautées épicées.
Remplacer les crevettes avec du poulet, si désiré.***

Plus d'utilisations :

***Ajouter à de la soupe au poulet et nouilles.
Faire sauter avec de l'aubergine chinoise.
Verser sur du poulet avant de rôtir.***