

QUE FAIRE AVEC...

... 1 botte de **Coriandre** ?



Crevettes poêlées à la coriandre et au citron vert

- ✿ Disposer **600 g de crevettes** (cuites et décortiquées) dans un saladier puis les arroser avec **2 cuillères à soupe d'huile d'olive** et le **jus de deux citrons verts** filtré.
- ✿ Mélanger, puis les saupoudrer avec **2 gousses d'ail** hachées, **une poignée de feuilles de coriandre**, quelques pincées de sel et de poivre moulu. Bien mélanger à nouveau, puis laisser mariner au frais pendant au moins 30 min.
- ✿ Après le temps de marinade, égoutter les crevettes en conservant toutefois le jus de la marinade.
- ✿ Faire chauffer un wok en y ajoutant **un filet de sauce soja** puis y réchauffer les crevettes pendant 3 à 5 mn, en remuant constamment. Répartir les crevettes poêlées sur les assiettes de service préchauffées.
- ✿ Incorporer ensuite au wok encore bien chaud le jus de la marinade, en le laissant réduire à feu vif pendant quelques instants. Napper les crevettes avec la réduction de marinade brûlante et servir aussitôt.

* * *