



SAUTÉ DE LÉGUMES AUX CREVETTES ET À LA BIÈRE

(Pour quatre personnes)

INGRÉDIENTS :

- 24 crevettes (moyennes ou grosses)
- 150 g d'oignon rouge
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 225 g de champignons
- 4 gousses d'ail
- 3 branches de coriandre
- 1 branche de céleri
- 2 branches de thym frais
- 45 ml d'huile d'olive
- 1 bouteille de bière au choix (341 ml)
- 2 limettes

MÉTHODE :

Choisir des crevettes pelées, déveinées et non cuites.

Émincer l'oignon et les poivrons, ainsi que les champignons. Hacher l'ail et la coriandre. Émincer le céleri.

Faire réduire la bière avec le jus des limettes des trois quarts. Réserver.

Sauter les légumes à l'huile très chaude tout en les gardant très croquants. Ajouter l'ail, les crevettes, le thym et la coriandre. Assaisonner.

Ajouter la réduction.

MONTAGE :

Servir aussi tôt avec des vermicelles de riz ou un riz au choix.

Denis Paquin, chef enseignant

École hôtelière de Montréal

Centre Calixa-Lavallée. Téléphone : (514) 528-1083