



# INSTANT GOURMAND



## Crevette panée au pain d'épices, sauce soja à l'orange et au miel



Pour une quinzaine de crevettes :

- 2 tranches de pain d'épices
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- le jus d'une orange
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 cuillère à café d'huile

Sécher le pain d'épices au four et le réduire en chapelure. Décortiquer les crevettes en laissant la queue et les enrober de pain d'épices.

Préparer la sauce : dans une casserole, délayer la maïzena dans le jus d'orange puis ajouter le miel et la sauce soja. Faire épaissir à feu doux quelques minutes. Réserver.

Chauffer l'huile dans une poêle et y faire dorer les crevettes panées sur chaque face. Servir les crevettes encore chaudes en amuse bouche, avec la sauce soja à l'orange et au miel.