



CREVETTES UN PEU EXOTIQUES



Pour 2 personnes :

Une trentaine de crevettes décortiquées
200 g de fèves surgelées pelées
1 gousse d'ail
2 échalotes
2 càs d'huile d'olive
8 tomates cerises
2 càs de sauce soja

Dans la poêle, chauffer l'huile (pas trop fort) et faire un peu fondre les échalotes et l'ail. Remuer jusqu'à ce qu'ils soient transparents, incorporer les crevettes en augmentant la puissance du feu pour qu'elles prennent un peu de couleur. Ajouter alors les fèves et dès qu'elles sont dégelées, les tomates qui doivent juste être réchauffées sans vraiment cuire. Déglacer la poêle avec la sauce de soja et servir sans attendre.