

Crevettes grillées au gingembre

avec nouilles froides et salade aux arachides

Barbecue

Rapido

25 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Crevettes



Spaghettis



Mini concombre



Poivron



Oignon vert



Sauce au gingembre



Sauce soya



Beurre d'arachides



Brochettes en bois

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDES

Un beurre de noix classique qui transforme vos sauces en un pur délice!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Spaghettis	170 g	340 g
Mini concombre	66 g	132 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon vert	1	2
Sauce au gingembre	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce soya	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre d'arachides	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Brochettes en bois	6	12
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Cuire et refroidir les nouilles

- Ajouter les **spaghettis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres.
- Dans un grand bol, réserver **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **spaghettis**. Rincer les **spaghettis** à l'**eau froide** pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient refroidis.
- Réserver pour bien égoutter.



2 Préparer

- Entre-temps, tremper les **brochettes** dans l'**eau** pendant 5 min.
- Évider, puis couper le **poivron** en quartiers.
- Transférer dans une assiette. Arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis **saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober.
- Émincer les **oignons verts**.
- Couper le **concombre** en petits bâtonnets.



3 Monter les brochettes de crevettes

- Dans un petit bol, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sauce au gingembre**. Réserver le **reste** de la **sauce au gingembre** pour la **vinaigrette**.
- Égoutter, rincer et sécher les **crevettes** avec un essuie-tout, puis les transférer dans une assiette. Arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis **saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober.
- Égoutter les **brochettes**, puis enfiler les **crevettes** sur les **brochettes**. Transférer les **brochettes de crevettes** sur une assiette pour les transporter au barbecue.



4 Griller les poivrons et les crevettes

- Transporter le bol contenant la **sauce au gingembre réservée** et un pinceau à pâtisserie en silicone près du barbecue.
- Disposer les **poivrons** sur la grille. Refermer le couvercle et griller de 3 à 5 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Remettre les **poivrons** dans la même assiette et laisser refroidir légèrement.
- Disposer les **brochettes de crevettes** sur la grille. Refermer le couvercle et griller de 1 à 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient opaques**. Lorsque les **crevettes** seront presque cuites, badigeonner un côté d'**un peu de sauce au gingembre**, puis retourner. Griller pendant 30 s, puis répéter de l'autre côté.
- Transférer les **brochettes de crevettes** dans l'assiette contenant les **poivrons**.



5 Préparer la salade de nouilles

- Dans le bol contenant l'**eau de cuisson réserver**, ajouter le **beurre d'arachides**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Ajouter la **sauce soya**, le **reste** de la **sauce au gingembre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Lorsqu'il sera possible de manipuler les **poivrons**, les couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter aux **nouilles** les **concombre**, les **poivrons** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



6 Terminer et servir

- Répartir la **salade de nouilles** dans les assiettes. Garnir de **brochettes de crevettes**. (**CONSEIL** : Pour faciliter la dégustation, retirer les crevettes des brochettes avant de les répartir dans les assiettes.)
- Parsemer du **reste** des **oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!