

CANNE À SUCRE AUX CREVETTES

5/5

1 votes

Préparation :

30 minutes

Cuisson :

10 minutes

Difficulté :

Coût :

Bon marché

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

Bâtons de canne à sucre en conserve (magasin chinois bruxelles)

400gr de scampis crues

100gr de vermicelles de riz (magasin chinois ou rayon chinois grandes surfaces)

Ail

Poivre moulu

PREPARATION

Cuire les vermicelles de riz dans l'eau bouillante 3 minutes.

Epurer et réserver.

Décortiquer entièrement les scampis.

Couper l'ail finement.

Dans un robot, réduire en pâte les scampis + les vermicelles + ail + poivre.

Couper des bâtons de 15cm de long sur 0,5 cm de diamètre dans les cannes à sucre.

Enrouler un peu de pâte autour de chaque bâton de canne de sucre.

Dans une poêle anti-adhésive, saisir les bâtons de crevettes.

C'est cuit lorsque la pâte prend une belle couleur rosé

CONSEILS

Astuce 1 : Meilleur au barbecue

Astuce 2 : si la pâte est un peu trop collante ajouter un peu de fécule de maïs dans le mélange

Service avec du riz

Pour faire des économies d'impression, vous imprimez en tout petit ?

Et si le vrai BON PLAN, c'était Cartridge World ?

Retrouvez les bons plans, le jeu concours et bien plus encore sur lebonplancartouche.fr



Cartridge World
LE BON PLAN