



## Les recettes

Cours de UYEN

8/06/2009

### CREVETTES AUX VERMICELLES ET AUX LEGUMES

Recette pour 20 pers

#### INGREDIENTS :

- 4 kg de crevettes roses cuites (200grs par pers)
- 1 kg de germe de soja frais,
- 1 kg de carottes
- 2 pieds de céleri (1kg chacun),
- 1 botte d'oignons de Lézignan
- 50 gr de champignons noirs secs
- 100 gr de champignons shii také (champignons parfumés)
- 1 kg de tomates (6 ou 7)
- 2 kg de vermicelles de soja (100grs par pers)
- 5 oignons, 1 tête d'ail
- 1 morceau de gingembre, 5 citrons, 1 bouquet de menthe, 1 poivron rouge, 1 vert, 1 jaune
- Sauce nuoc man traditionnelle

#### PREPARATION :

Laver et faire tremper les champignons séparément dans de l'eau très chaude pendant 20 mn, les couper en morceaux pour les champignons noirs et en fines lamelles pour les parfumés (réserver l'eau des parfumés).

Eplucher les crevettes, laver et couper les céleris en biais, couper les oignons en fines lamelles, éplucher l'ail et l'émincer finement, laver et couper les poivrons en lamelles (3 cm environ), éplucher les carottes et les râper, écraser le gingembre en purée, effeuiller la menthe, éplucher les oignons de Lézignan (couper le blanc en long et en fines lamelles réserver et à part couper le vert en fins morceaux réserver). Laver et couper les tomates en lamelles.

Mettre les crevettes dans un saladier, ajouter le gingembre en purée, réserver.

Faire tremper les vermicelles dans l'eau froide environ 20 mn, les couper ensuite en tronçons de 15 cm, laver et réserver le soja.

Faire chauffer un faitout d'eau pour les vermicelles.

#### CUISSON :

Dans 2 woks mettre de l'huile, ajouter des oignons et de l'ail, faire rissoler, dans un mettre les champignons noirs, dans l'autre les shii takés, poivrer et saler avec du nuoc man, laisser cuire 20 mn environ, mouiller si nécessaire avec l'eau des shii takés.

Dans un autre wok mettre de l'huile, ajouter les poivrons, saler avec du nuoc man, ajouter une grosse poignée de carottes râpées, remuer et laisser cuire (les poivrons doivent être craquants), réserver. Remettre dans le wok de l'huile, de l'ail, de l'oignons faire rissoler ajouter le céleri remuer, ajouter du nuoc man et du poivre et laisser cuire.

Mélanger tous les légumes ensemble (céleris, poivrons, champignons).

Remettre dans le wok de l'huile des oignons de l'ail, faire rissoler, ajouter les crevettes du nuoc man du poivre et laisser cuire 10 mn, ajouter le vert des oignons de Lézignan.

Dans un autre wok remettre de l'huile oignons, ail, faire rissoler ajouter les tomates, laisser cuire.

Dans une cocotte, mettre les légumes cuits le soja frais les crevettes les tomates le vermicelle, mélanger et servir avec de la menthe et la sauce traditionnelle.