

Crevettes grillées à la sauce au chili doux

avec salade froide et épicée de nouilles et arachides

Grillade

Épicée

30 minutes



Crevette



Sauce au chili doux



Sauce soja



Nouilles chow mein



Sauce aux piments
et à l'ail



Mini concombre



Poivron



Coriandre



Huile de sésame



Tahini



Arachides, hachées

BONJOUR TAHINI

Une délicieuse pâte faite à partir de graines de sésame broyées, originaire du Moyen-Orient!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 1 c. à soupe de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : 1 c. à soupe
- Moyen : 1 ½ c. à soupe
- Épicé : 2 c. à soupe

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevette	285 g	570 g
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Nouilles chow mein	200 g	400 g
Sauce aux piments et à l'ail	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Poivron	160 g	320 g
Coriandre	7 g	7 g
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tahini	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Arachides, hachées	28 g	28 g
Sucre*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



Cuire les nouilles

- Ajouter les **nouilles chow mein** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert pendant 2 min, jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres.
- Réserver ¼ tasse d'**eau de cuisson**.
- Égoutter, puis rincer les **nouilles** sous l'**eau froide**, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles se soient refroidies.
- À l'aide de ciseaux, couper les **nouilles** à quelques reprises.
- Réserver pour bien égoutter.



Griller les crevettes

- Bien sécher les **crevettes** avec un essuie-tout. (**CONSEIL** : Bien sécher les crevettes les empêchera de cuire à la vapeur!)
- Dans un grand bol, ajouter les **crevettes**, la **sauce au chili doux**, le **reste** de la **sauce soja** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer une feuille de papier d'aluminium sur une moitié de la grille du barbecue (2 feuilles de papier d'aluminium pour 4 pers.). Déposer les **crevettes** sur le papier d'aluminium en une seule couche.
- Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min, en remuant une ou deux fois, jusqu'à ce que les **crevettes** soient bien cuites**.



Préparer la sauce

- Pendant que les **nouilles** s'égouttent, ajouter dans la même grande casserole le **tahini**, l'**huile de sésame**, **5 c. à thé de sauce soja**, **½ c. à soupe de sucre** et **2 c. à soupe de sauce aux piments et à l'ail** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.



Préparer la salade de nouilles

- Dans la casserole contenant la **sauce**, ajouter **1 c. à soupe d'eau de cuisson réservée** (doubler la qté pour 4 pers.) et les **nouilles égouttées**. Remuer pour enrober. (**CONSEIL** : Si désiré, ajouter plus d'eau de cuisson, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée!)
- Ajouter les **concombres**, les **poivrons**, la **moitié** des **arachides** et la **moitié** de la **coriandre**, puis bien mélanger.



Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Couper le **concombre** à la diagonale en tranches de 0,3 cm (⅛ po), puis en bâtonnets.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



Terminer et servir

- Répartir la **salade de nouilles** dans les bols.
- Garnir de **crevettes**. Arroser le tout de la **sauce restante** sur le papier d'aluminium.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre** et du **reste** des **arachides**.

Le souper, c'est réglé!