Salade de cresson tiède. Nouille de soba & crevettes rouges au paprika

VANESSA

SALADE DE CRESSON TIÈDE, NOUILLE DE SOBA & CREVETTES ROUGES AU PAPRIKA

PORTIONS: 2
TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES
CONGÉLATION

INGRÉDIENTS:

UN PAQUET DE GROSSES CREVETTES ROSES AVEC LA CARAPACE
PAPRIKA
FLOCONS DE PIMENT
    QUANTITÉ À AJUSTER EN FONCTION DE TON GOÛT ÉPICÉ
.UN FILET DE MIEL
SEL & POIVRE
1 PAQUET DE CRESSON
1 CITRON
AUTRE VERDURE DE TON CHOIX...
    OU CE QUE TU AS À LA MAISON.
2 C. À TABLE DE BEURRE POUR LA CUISSON DES CREVETTES
1 PAQUET DE NOUILLE INSTANTANNÉES DE FÈVES DE SOYA NOIRES BIOLOGIQUES
    PERSO, JE LES PRENDS CHEZ IGA DANS L'ALLÉE DES ALIMENTS BIO.

DIRECTIONS

1. Faire mariner les crevettes avec le paprika, les flocons de piment, le miel, le sel et le poivre et réserver. J'adore faire mariner les crevettes d'avance pour pouvoir préparer la recette tranquillement quand c'est l'heure du souper ou pour être relax lorsque l'heure de l'apéro à sonné et que je discute avec mes convives. PSST! La recette est meilleure assemblée à la dernière minute.
2. Faire cuire les pâtes de fèves de soya noires selon les indications sur le paquet et réserver le temps qu'elles soient tièdes. Si elles sont trop chaudes elles feront tomber la verdure rapidement.
3. Pendant la cuisson des pâtes, faire chauffer une poêle à feu vif pour la cuisson des crevettes.
4. Y déposer un peu de beurre.
5. Faire griller les crevette côté chaire, le temps qu'elles soient grillées et cuites.

QUAND TU ES READY

1. Garnir un gros bol de service, ou ton assiette préférée avec la verdure et les pâtes de fèves de soya noires.
2. Y déposer les crevettes grillées pour que l'assiette soit cute et équilibrée.
3. Ajouter du jus de citron, avant de servir l'assiette au milieu de la table.

« J'ADORE PRÉPARER CETTE RECETTE LAST MINUTE ET LA SERVIR AU CENTRE DE LA TABLE. EN SEMAINE POUR LES KIDS, ET LE WEEK-END POUR ÉPATER LA GALERIE ! »

VANESSA