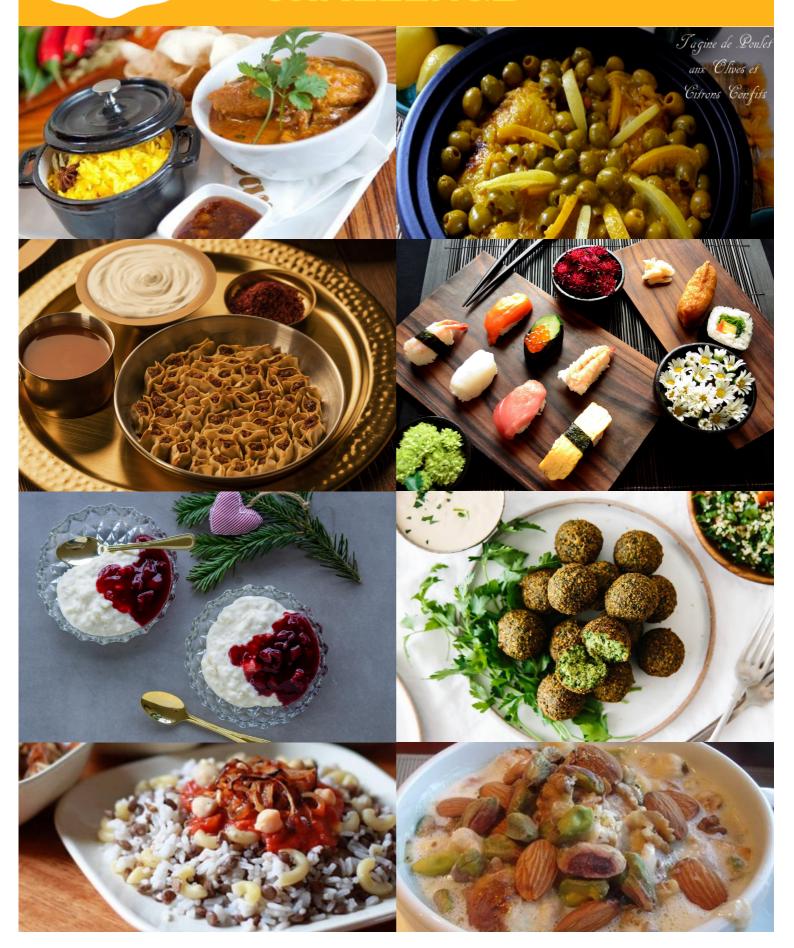


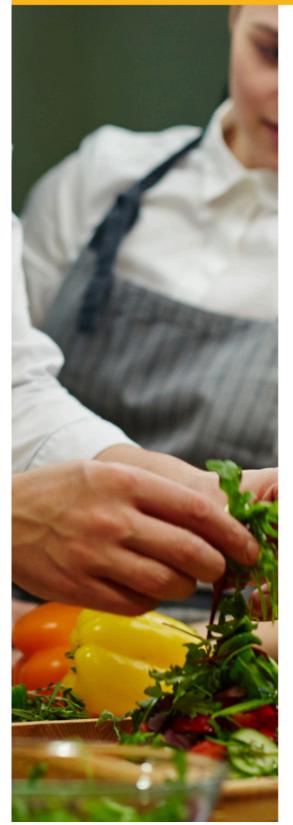
COOK TRAVEL CHALLENGE





Pour Participer

@SAFRAN_RP



01

CUISINEZ & DEGUSTEZ

Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais 02

PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

Prenez votre plat en photo et partagez le sur <u>instagram</u> et taguez

@SAFRAN_RP

03

GAGNEZ UNE BOX

Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine



Cuisine du monde





COOK
TRAVEL
CHALLENGE

ADN Amazonia vous offre la recette des crevettes gingembre flambées au Rhum



GUYANE





Ingrédients pour le sirop de gingembre :

Pour 1 litre de sirop, que vous pourrez utiliser aussi pour agrémenter vos cocktails, vos limonades, mixer avec du vinaigre balsamique pour vos salades etc...

700gr de gingembre frais

1,5l d'eau (filtrée ou minérale, c'est mieux)

1,5 kg de sucre

Vous pouvez aussi en acheter aux « Délices de Guyane » 1 boutique à Paris 83 Rue des Martyrs, 75018 Paris ou en commande sur leur site





Ingrédients pour la recette :

8 grosses crevettes

1 citron vert

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 racine de gingembre (ou sirop de gingembre des « Délices de Guyane »

25 cl de Rhum agricole blanc (La belle Cabresse de préférence)

2 cuillères à soupe de sauce soja salée

40 cl de lait de coco

1 cuillère à café de Maïzena

Sel

Poivre

Piment de Cayenne

2 brins de ciboulette





Préparation du sirop de Gingembre :

Faites mariner 8 grosses crevettes avec 1 demi-citron pressé et 1 pincée de fleur de sel (pas plus de 3 heures !)

Faites revenir les crevettes dans 2 cuillères à soupe de d'huile d'olive très chaude, 2 minutes de chaque côté.

Pendant ce temps, mélangez 4 cuillères à soupe de **Sirop de Gingembre** et 25cl de rhum blanc, puis flambez les crevettes avec cette préparation.





Préparation des crevettes :

Faites mariner 8 grosses crevettes avec 1 demi-citron pressé et 1 pincée de fleur de sel (pas plus de 3 heures !)

Faites revenir les crevettes dans 2 cuillères à soupe de d'huile d'olive très chaude, 2 minutes de chaque côté.

Pendant ce temps, mélangez 4 cuillères à soupe de Sirop de Gingembre et 25cl de rhum blanc, Flambez les crevettes avec cette préparation.





Préparation des crevettes :

Ajoutez 2 cuillères à soupe de sauce soja et 40 cl de lait de coco et baissez le feu.

Diluez 1 cuillères à café de maïzena avec un peu de jus de citron et ajoutez ce mélange aux crevettes pour épaissir la sauce.

Affinez votre assaisonnement avec du sel, du poivre et 3 brins de ciboulette finement émincées.

Servir avec du riz basmati.

