

Omelette aux crevettes

MANILA VANTHANOUVONG

Préparation et cuisson : 30 min

1) Faites chauffer la moitié de l'huile dans un wok. Ajoutez l'ail, la citronnelle, la racine de coriandre et le piment et faire sauter 20 secondes à feu moyen. Ajoutez les crevettes et faites sauter jusqu'à coloration. Ajoutez oignon nouveau, poivre, 1cuillerée à soupe de sauce de poisson et sucre. Remuez. Ôtez du wok.

2) Dans un bol, battez les oeufs, l'eau et les 2 cuillerées à café de sauce de poisson en un mélange mousseux. Versez le reste de l'huile dans le wok en nappant bien le fond et les côtés. Faites chauffer le wok, versez le mélange aux oeufs et bien étalez. Lorsque les bords de l'omelette sont cuits, les soulevez et faites couler dessous les oeufs non cuits. Répétez l'opération jusqu'à ce que l'omelette soit pratiquement cuite.

3) Placez les 3/4 du mélange aux

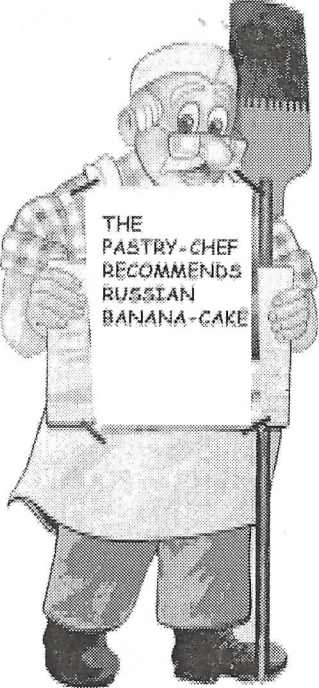


crevettes au centre de l'omelette. Rabattez les bords de l'omelette pour former un carré, en les faisant légèrement se chevaucher, ou repliez simplement en deux.

4) Glissez l'omelette sur un plat et couvrez du reste du mélange aux crevettes. Décorer des lanières d'oignon nouveau et des brins de coriandre et servir avec la sauce de piment et du riz blanc accompagné de légumes cuits à la vapeur.

Note: On peut mélanger des fruits de mer et ajouter.

S U R Z O H Z K H Z B A N A N A



74/1 Pangkham Rd. P.O.Box 6310
Tel: 21 5199, Fax: 21 5231
E-mail: scandi@laopdr.com
Vientiane, Lao PDR
OPEN EVERY DAY 7AM--- - 9PM

Ingrédients : pour 2 à 4 personnes

- ⇒ sauce de piment, pour servir
- ⇒ 2 cuillerées à soupe d'huile
- ⇒ 3 gousses d'ail hachées
- ⇒ 2 tiges de citronnelle (partie blanche), finement émincées
- ⇒ 2 racines de coriandre, finement hachées
- ⇒ 1 à 2 cuillerées à café de piment rouges, haché
- ⇒ 500 g de petites crevettes crues, décortiquées
- ⇒ 3 oignons nouveaux, hachés
- ⇒ 1/2 cuillerée à café de poivre noir
- ⇒ 1 cuillerée à soupe de sauce de poisson
- ⇒ 2 cuillerée à café de cassonade
- ⇒ 4 oeufs 2 cuillerées à soupe d'eau
- ⇒ 2 cuillerées à café de sauce de poisson, en plus
- ⇒ oignon nouveau, coupé en lanières, pour garnir
- ⇒ brins de coriandre, pour décorer