

Crevettes à l'ananas et au poulet



par COCO C.



Publié le 30 Mai 2026

Recette entrée

Niveau: facile

Préparation:

Cuisson: 15min

Personnes: 4

Ingrédients

- 1 blanc de poulet
- 50cl bouillon de légumes
- 20 gambas
- 1 ananas
- 1cc piment d'Espelette
- 1cs cacahuètes hachées
- 4cs sauce soja
- 1 oignon rouge

Préparation

1- Faites pocher doucement le blanc de poulet dans un bouillon de légumes bien parfumé pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre, puis coupez-le en fines lanières régulières.

2- Plongez ensuite les gambas dans ce même bouillon pendant 5 minutes pour les imprégner de toutes ses saveurs, puis décortiquez-les soigneusement.

3- Dans un plat, mélangez délicatement l'ananas coupé en petits morceaux juteux, l'oignon rouge finement émincé, le piment d'Espelette, le poulet, les gambas (coupées en 2) et les cacahuètes grossièrement hachées pour apporter du croquant.

4- Arrosez généreusement de sauce soja, mélangez pour bien enrober tous les ingrédients, puis terminez en décorant de quelques feuilles de menthe fraîche.

