CREVETTES AIL ET PIMENT

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

350g de  crevettes crues

6 gousses d'ail

1 piment oiseau

nuoc mam

huile de sésame

* Faire revenir  350g de crevettes crues dans 2 cs d'huile de sésame.
* Ajouter 1 piment oiseau émincé +  6 gousses d'ail écrasées.
* Arroser avec 2 cs de nuoc mam.  
    
  Cuire 5 min à feu moyen.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/02/14/20390743.html