

## Crevettes en feuilles de bananier



Méthode culinaire traditionnelle d'Asie et de certaines régions d'Amérique Latine, la cuisson en feuilles de bananier permet aux aliments de garder une saveur moelleuse tout en les parfumant délicatement.

### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cm de gingembre frais râpé
- 1 cuiller à café de piment d'Espelette
- 2 échalotes hachées
- 1 belle tomate épépinée et coupée en dés
- 1 blanc de citronnelle coupé en petites rondelles
- 1 cuiller à soupe de soja
- 1 cuiller à café de poudre de crevette
- 2 cuillers à soupe de jus de citron vert
- 1 cuiller à soupe de graines de sésame grillées
- 2 cuillers à soupe de feuilles de coriandre fraîche
- 1 kilogramme de crevettes crues entières
- feuilles de bananier découpées en 8 carrés de 15 cm de côtés

### Préparation

1. Mixer le gingembre avec le piment, les échalotes et la citronnelle.
2. Mélanger avec la tomate, la sauce soja, la poudre de crevette, le jus de citron, le sésame et la coriandre.
3. Ajouter les crevettes et faire mariner pendant 3 heures au réfrigérateur.
4. Répartir le mélange de crevettes dans les feuilles de bananier ; envelopper et faire tenir les feuilles avec des cure-dents ou des piques en bois, de façon à obtenir des papillotes.
5. Faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes et servir aussitôt.

**Bon appétit!**