



## FÈVES AUX CREVETTES FRAÎCHES

 15 minutes

 6 minutes

 21 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de fèves fraîchement cuites
- 400 g de crevettes fraîches (12 à 16 grandes crevettes entières)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- Sel en fonction de vos préférences
- 1 gousse d'ail écrasée
- 100 g de pousses de soja
- Un peu de coriandre fraîche ciselée



Versez l'huile d'olive dans le wok Ingenio.



Configurez le Thermo-Coach, sélectionnez le mode poisson et démarrez la cuisson.



Lorsque le Thermo-Coach émet un signal sonore, mettez les crevettes dans le wok et réglez le minuteur sur 3 min. Mélangez de temps à autre.



Puis ajoutez le reste des ingrédients et, à nouveau, réglez le minuteur sur 3 min.

Vous pouvez relever le goût de votre plat en ajoutant un peu de citron et de sauce soja.