



Saumon et Crevettes au Chou chinois au Wok

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 chou chinois
- 2 pavés de saumon
- 400 g de crevettes décortiquées
- huile d'olive
- 1 citron
- 1 oignon
- 1 c. à café de piment de Cayenne
- 1 c. à soupe de cumin
- sel, poivre

Préparation

- Découpez le chou en fines lamelles, le saumon en quartiers. Hachez l'oignon
- Faites chauffer le wok avec l'huile d'olive et mettez les crevettes et le saumon, ensuite faites-les dorer. Ajoutez le jus du citron, le cumin, l'oignon, le piment et le chou chinois
- Puis faites revenir lentement, en tournant régulièrement le tout. Servez avec du riz basmati