

## Bouchées vapeur de laitue

Pour deux personnes

Un sachet de laitue Bonduelle

6 crevettes crues surgelées

un gros oignon violet

un filet d'huile d'olive

une pincée de gingembre en poudre

Pour la vinaigrette

4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide,

1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz

1 cuillerée à café de gingembre frais finement haché

Je commence par trier la salade du sachet de laitue : je réserve les grandes feuilles vertes d'une part pour confectionner les bouchées vapeur et les feuilles jaunes, plus petites et croquantes pour déguster en accompagnement. Je confectionne une farce en hachant grossièrement les crevettes crues décortiquées et décongelées, j'ajoute l'oignon violet coupé en cubes et préalablement sué sans coloration dans de l'huile d'olive. Je mélange bien ces deux ingrédients, je les assaisonne de sel, de poivre et de gingembre en poudre. Je dispose une noix de farce au centre d'une feuille de laitue, je roule le tout en boule (si la feuille n'est pas assez souple, je peux la faire ramollir 5 secondes à la vapeur avant de la rouler) et je dépose les dix bouchées de laitue dans un panier vapeur en bambou. Je place ce dernier au dessus d'une casserole d'eau bouillante et pendant les quatre minutes de cuisson, je prépare la vinaigrette pour assaisonner le reste de la salade et tremper les bouchées vapeur. Je mélange dans un bol l'huile d'arachide avec le vinaigre de riz, le gingembre frais finement haché, du sel et du poivre.

