

NOTRE RECETTE DU JOUR: YASSA AUX CREVETTES

En route vers le Sénégal, contrée aux paysages scéniques. Autant dire que Dakar séduit de par son caractère attique, ses belles plages et sa diversité culturelle. Un décor planté pour les amoureux de l'Afrique des côtes et du Sahel. Mais aujourd'hui, en plus de mentionner les nombreux sites touristiques que pouvons trouver au pays des Lions de la Téranga, nous allons jeter notre dévolu sur les spécialités culinaires locales.



Tout bon connaisseur ferait référence au Thiéboudienne et ses délicieux légumes qui nécessite une certaine expertise. Alors pour faire plus simple aujourd'hui, nous allons explorer les saveurs acidulés de la sauce Yassa, accompagné d'un riz blanc et assaisonné aux couleurs locales. Notre Yassa aux crevettes roses devrait vous évoquer le lac Retba ("lac rose"). Il s'agit d'une recette pensée pour toutes les occasions et qui en vaut le détour!

Comment ça marche?

1- Dans une poêle, mettre un filet d'huile et faire sauter les crevettes. Réserver.

2- Faire revenir les oignons dans de l'huile à feu moyen et remuer pour éviter qu'ils ne collent au fond de la poêle.

3- Lorsque les oignons deviennent translucides, ajouter les crevettes, le jus de citron et un peu d'eau.

4- Bien mélanger et cuire à feu doux, environ 10-15 minutes.

5- Laver le riz à l'eau au moins 3 fois pour enlever tout l'amidon et le faire cuire dans 600ml d'eau.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à absorption complète.. Ensuite baisser le feu au minimum pendant 15 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à le déguster!!!

Bon appétit!