

Wok de légumes

250 g de queues de crevettes crues décortiquées surgelées
200 g de pois gourmands
1 boîte de mini-maïs
2 poivrons (jaune et orange)
1 tête de brocoli
250 g de nouilles chinoises à la farine de blé
2cs d'huile de tournesol
2 cs de sauce soja
3 cs de ketchup
poivre, sel

Laver soigneusement tous les légumes. Détailler le brocoli en petits bouquets. Couper les poivrons en 4, retirer les pédoncules et les cloisons blanches puis les émincer finement.

Plonger les nouilles dans une grande casserole d'eau bouillante salée et laisser cuire 2 min. en les séparant avec une fourchette. Egoutter et réserver. Verser les crevettes et les légumes dans un wok avec l'huile, et laisser revenir à feu vif 2 min. environ. Ajouter 20 cl d'eau, 1 cs de sauce soja et continue la cuisson pendant 5 min. Quand les légumes sont tendre et le bouillon presque évaporé, poivrer et verser dans 4 bols.

Faire sauter aussitôt les nouilles dans le wok pendant 1 min. et servir à part.

Préparer la sauce en mélangeant le ketchup avec 1 cs de sauce soja

Ganache chocolat speculoos

350 g de crème
275 g de chocolat
100 g de beurre
60 g de vergoise (sucre roux)
120 g de sucre
3 g de cannelle
1 g de sel 10 g de lait frais entier
1 œuf
200g de farine
20 g de bicarbonate de soude

1. Faire fondre le chocolat ; Porter la crème et 50g de sucre à ébullition, verser sur le chocolat. Mixer, puis verser dans un plat sur une épaisseur de 2 cm, laisser prendre au frigo, puis découper en rectangles de 6 x 4 cm.
2. Allumer le four à 180 ° C. Mélanger le beurre mou avec les 2 sucres et la cannelle. Ajouter la farine, le bicarbonate, le sel, l'œuf, le lait en mélangeant pour obtenir une pâte homogène. Verser la préparation sur un papier sulfurisé, poser sur la plaque du four. Déposer une seconde feuille de papier sulfurisé pour recouvrir la préparation. Etaler entre 2 feuilles sur 0,5 cm. Enfourner 15 min, retirer du four et découper en rectangle de ganache entre deux spéculos.
3. Servir avec un sorbet au chocolat, une glace au café et un kumquat confit.