

# Crevettes grillées au Gochujang, salade fraîcheur de daikon, gingembre et sésame

Recette pour 4 personnes

## Description

Une entrée tout en simplicité qui saura vous épater par ses textures et saveurs.

## L'astuce du chef

Si vous ne trouvez pas le Gochujang, il est possible de le remplacer par une sauce piquante de votre choix.

## Ingrédients

### Crevettes

- 12 Unité(s) Grosse(s) crevette(s)
- 1 Cuil. à soupe Pâte de piment Gochujang
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Salade

- 1 Unité(s) Daïkon
- 1 Poignée(s) Fèves germées
- 2 Unité(s) Échalote
- 1 Racine Gingembre frais
- 1 Botte(s) Coriandre fraîche
- 2 Unité(s) Concombre libanais
- 3 Branche(s) Basilic grec
- 1 Unité(s) Crostini
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Vinaigrette

- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à thé Pâte de piment Gochujang
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de riz
- 2 Cuil. à soupe Huile végétale
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**
- Temps de repos **0 mins**

### Mise en place

Pelez et taillez en julienne le concombre et le daïkon.  
Ciselez la coriandre et le basilic.

Émincez l'échalote française en fines lanières.  
Passez les graines de sésames 3 minutes dans un four.  
Coupez le crostini en petits morceaux.  
Mélangez dans un bol tout les ingrédients de la vinaigrette et réservez.

### Gingembre frit

Pelez le gingembre et taillez le en petit bâtonnets. Passez les morceaux de gingembre dans un peu de fécule de maïs et enlevez l'excédent de fécule. Faites frire dans une friteuse jusqu'à coloration blonde, puis laissez refroidir sur un papier absorbant.

### Salade

Dans un bol, réunissez tout les ingrédients de la salade et ajoutez de la vinaigrette une dizaine de minutes avant de la servir.

### Crevettes

Commencez par mélanger les crevettes avec le gochujang et un filet d'huile végétale. Faites griller sur votre grill en cuisson directe. Cuire environ 1-2 minutes par côté et salez avant de servir.

**Bon appétit!**