

# Wrap de laitue à la japonaise, crevettes, sauce Wafu maison, nouilles chow mein frites, Shiso et basilic de Fines herbes par Daniel

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Dans l'esprit d'un wrap, crevettes assaisonnées et différentes textures réunies dans une feuille de salade.

## L'astuce du chef

La laitue Iceberg peut très bien être remplacée par une laitue Boston.

Le Shiso est une plante aromatique et ornementale chinoise également appelé Pérille de Nankin. Le nom 'shiso' vient du chinois 'zisu' qui signifie « plante violette qui fait revivre ».

## Ingrédients

### Wraps

- 12 Feuille(s) Laitue iceberg
- 250 Gr Crevettes de matane
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 3 Branche(s) Basilic
- 10 Gousse(s) Pâte de piment (sriracha)
- 1 Cuil. à soupe Sauce hoisin
- 10 Feuille(s) Shiso de Fines herbes par Daniel

### Sauce Wafu

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde karashi
- 1 Unité(s) Ail
- 15 Ml Huile de sésame grillé
- 30 Ml Vinaigre de riz
- 30 Ml Sauce soya
- 125 Ml Huile végétale

### Garnitures

- 1 Poignée(s) Nouilles asiatiques
- 60 Ml Sauce soya
- 1 Unité(s) Lime

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

### Mise en place

Ciselez l'oignon vert et le basilic . Taillez la lime en quartiers. Hachez la gousse d'ail très finement. Faites frire les nouilles quelques instants, puis laissez-les dégorger sur du papier absorbant.

### Sauce wafu

Dans un bol, commencez par mélanger le jaune d'oeuf avec la moutarde, le vinaigre de riz, la sauce soya et l'ail. Versez ensuite l'huile végétale en vous assurant d'avoir un filet tout en mélangeant avec un fouet. Terminez la wafu en y ajoutant l'huile de sésame grillé.

### Crevettes

Dans un bol, réunissez les crevettes, le basilic, les oignons verts, la sauce hoisin et un peu de sauce wafu. Rectifiez l'assaisonnement.

### Dressage

Dans une feuille de laitue, commencez par déposer un peu de crevettes, des feuilles de shiso et des nouilles frites. Roulez et servez avec un quartier de lime et un plat de sauce soya pour tremper.

**Bon appétit!**