



TRANSGOURMET



## INGRÉDIENTS

- 2 pains bao
- 70 g de crevettes
- 20 g de sauce saté cacahuètes
- 20 g de carottes râpées
- 10 g de ciboulette thaï
- 3 g de coriandre
- Jus d'un citron vert
- Huile d'olive
- Vinaigre de xérès
- 10 g topping poke
- 3 g de graines de sésame salé gomashio blanches et noires
- Persil
- Fleurs de bourrache



## BAO CREVETTES

Convives  
1

Préparation  
10 min

Cuisson  
10 min

### PAINS BAO

Cuire les pains bao à la vapeur en suivant les recommandations sur l'emballage.

### MÉLANGE D'HERBES

Hacher la moitié de la coriandre et de la ciboulette.

### CREVETTES ASSAISONNÉES

Mélanger la moitié des crevettes avec la sauce sauté cacahuète, les carottes râpées, la ciboulette hachée, la coriandre hachée, le sésame salé gomashio et le jus d'un demi citron.

### MONTAGE ET FINITION

Déposer le mélange de crevettes et carottes en sauce au fond du bao. Compléter avec l'autre moitié des crevettes (non assaisonnées).

Presser l'autre moitié du citron vert sur les baos.

Décorer avec les feuilles de coriandre, les fleurs de bourrache et le topping poke.

Recette réalisée par  
**CHRISTOPHE ADAM**

Chef au Dépôt Légal

6 rue des Petits Champs  
75002 PARIS



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7  
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)