

# Crevettes aigres-douces cantonaises (川湘)

🍴 4 portions · ⌚ prep. 40m · 🕒 cuisson 15m

🦞 crustacés 🥚 œufs 🥛 soja

*Táng cù xiā* — version authentique chinoise des crevettes aigres-douces. Crevettes velvetées au bicarbonate pour la texture crunchy caractéristique des restaurants cantonnais, pré-cuites à l'huile tiède, enrobées d'une sauce aigre-douce au vinaigre noir de Chinkiang, sucre roc et pâte de tomate. Poivrons rouges et verts, oignon, pas d'ananas.

Cantonaise / Chine

## INGRÉDIENTS

|                                                                    |         |                                                       |        |
|--------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------|--------|
| ☐ crevettes crues decortiquées, calibre 21/25, idéalement sauvages | 500 g   | ☐ gousses d ail                                       | 3      |
| ☐ bicarbonate de soude alimentaire, food grade                     | 5 g     | ☐ gingembre frais                                     | 15 g   |
| ☐ sel fin                                                          | 5 g     | ☐ oignons verts                                       | 20 g   |
| ☐ blanc d oeuf, légèrement battu                                   | 1/2     | ☐ vinaigre noir de chinkiang, ou balsamique à défaut  | 30 ml  |
| ☐ vin de shaoxing                                                  | 15 ml   | ☐ vinaigre de riz                                     | 15 ml  |
| ☐ fécule de maïs                                                   | 3 g     | ☐ sucre roc, ou cassonade non raffinée                | 45 g   |
| ☐ sel fin                                                          | 2 1/2 g | ☐ sauce soja claire                                   | 15 ml  |
| ☐ poivre blanc                                                     | 500 mg  | ☐ pâte de tomate                                      | 15 g   |
| ☐ huile neutre                                                     | 5 ml    | ☐ fécule de maïs                                      | 3 g    |
| ☐ poivron rouge                                                    | 1       | ☐ huile neutre                                        | 300 ml |
| ☐ poivron vert                                                     | 1       | ☐ riz jasmin, cuit à l'eau, méthode absorption 1:1,25 | 300 g  |
| ☐ oignon jaune, moyen                                              | 1       |                                                       |        |

## PRÉPARATION

— Velveting au bicarbonate —

1. Décortiquer 500 g de crevettes crues decortiquées et retirer le boyau noir. Éponger sur papier absorbant.
2. Dans un bol, verser de l'eau froide suffisante pour couvrir les crevettes. Ajouter 1 càc de bicarbonate de soude alimentaire et 1 càc de sel fin. Mélanger pour dissoudre.
3. Immerger les crevettes dans ce bain, mélanger. Laisser au réfrigérateur 10 minutes.
4. Transférer les crevettes dans une passoire et les rincer très soigneusement à l'eau froide \*\*4 fois\*\*, en remuant doucement entre chaque rinçage. Vérifier au doigt que l'eau de rinçage est claire et sans mousse.

5. Éponger très soigneusement sur papier absorbant — les crevettes doivent être sèches en surface pour que la marinade adhère.

— **Marinade velveting** —

6. Dans un *bol* propre, mélanger les crevettes avec  $\frac{1}{2}$  *blanc d'oeuf*, 1 càs de *vin de shaoxing*, 1 càc de *fécule de maïs*,  $\frac{1}{2}$  càc de *sel fin*,  $\frac{1}{4}$  càc de *poivre blanc* et 1 càc d'*huile neutre*.
7. Masser doucement avec les mains pour que la marinade enrobe uniformément chaque crevette. Laisser reposer *15 minutes* au réfrigérateur.

— **Mise en place** —

8. Couper 1 *poivron rouge* et 1 *poivron vert* en gros morceaux de 3 cm.
9. Couper 1 *oignon jaune* en gros quartiers, séparer les pétales.
10. Hacher 3 *gousses d'ail* finement et râper 1 càs de *gingembre frais*.
11. Émincer 2 brins d'*oignons verts* en segments de 2 cm, séparer blanc et vert.

— **Sauce aigre-douce** —

12. Dans un petit *bol*, mélanger 2 càs de *vinaigre noir de chinkiang*, 1 càs de *vinaigre de riz*, 3 càs de *sucre roc*, 1 càs de *sauce soja claire*, 1 càs de *pâte de tomate*, 100 ml d'eau et 1 càc de *fécule de maïs*.
13. Fouetter pour dissoudre complètement la fécule et le sucre roc. Réserver.

— **Pré-cuisson des crevettes dans l'huile tiède** —

14. Dans un *wok* ou une sauteuse profonde, chauffer 300 ml d'*huile neutre* à environ 140°C (285°F). Vérifier avec un thermomètre si possible. Test de la baguette : plongée dans l'huile, elle doit immédiatement produire de petites bulles vives tout autour.
15. Plonger les crevettes velvetées par petites quantités. Les séparer délicatement à la baguette. Cuire *30 secondes*, jusqu'à ce que la pellicule blanche prenne, que les crevettes deviennent roses opaques et se recourbent en C large (pas en spirale serrée, signe de surcuisson).
16. Retirer immédiatement à l'écumoire, égoutter sur grille.
17. Garder 2 càs d'huile pour la suite, filtrer et conserver le reste pour un autre usage.

— **Sauté des légumes** —

18. Dans le wok vidé, remettre les 2 càs d'huile réservées. Chauffer à feu très vif.
19. Faire sauter l'ail, le gingembre et les blancs d'oignons verts *15 secondes* pour parfumer.

20. Ajouter les poivrons rouges et verts, et l'oignon en quartiers. Sauter à feu vif en remuant régulièrement *90 secondes* — les légumes doivent se colorer légèrement et garder du croquant.

— **Montage** —

21. Remettre les crevettes dans le wok. Verser la sauce aigre-douce.  
22. Mélanger énergiquement à feu vif *45 secondes*, le temps que la sauce épaississe et devienne brillante, nappant parfaitement les crevettes et les légumes. Attention à ne pas dépasser — les crevettes ne doivent pas cuire plus longtemps au-delà de la pré-cuisson.  
23. Hors du feu, ajouter les verts d'oignons verts. Mélanger.

— **Service** —

24. Dresser dans un plat de service ou directement dans quatre bols.  
25. Accompagner de *riz jasmin* à part.  
26. Garnir éventuellement de graines de sésame grillées blanches.

*Variante avec ananas : certaines versions cantonaises modernes intègrent 150 g d'ananas en morceaux à l'étape des légumes. Ajouter après les poivrons si on veut la version complète du gu lao style moderne.*

*Variante calmars : utiliser 500 g de petits calmars nettoyés, coupés en anneaux. Même technique de velveting au bicarbonate (crucial pour la tendreté). Pré-cuisson à l'huile tiède 45 secondes seulement.*

*Variante Saint-Jacques : 400 g de noix de Saint-Jacques décongelées (sans corail). Même velveting. Pré-cuisson 30 secondes seulement — elles cuisent encore plus vite que les crevettes.*

*Velveting à l'eau au lieu de l'huile : à défaut d'huile en quantité pour la pré-cuisson, pocher les crevettes velvetées dans une casserole d'eau à frémissement doux ~{45secondes}. Égoutter et poursuivre. Technique plus légère, texture légèrement moins riche mais acceptable.*

*Variante crevettes congelées : les crevettes crues surgelées fonctionnent, à condition de les décongeler lentement au réfrigérateur et de bien les éponger avant velveting. Le bicarbonate marche aussi bien sur crevettes décongelées que fraîches.*

*Vinaigre noir de Chinkiang : non négociable pour la vraie profondeur maltée-balsamique. Marque fiable : Gold Plum (金梅), étiquette rouge et or.*

*Sucre roc : si introuvable, utiliser 3 càs de cassonade complète (type muscovado). Résultat légèrement moins translucide-ambré mais la rondeur est là.*

*Bicarbonate alimentaire : utiliser du bicarbonate **\*\*food grade\*\*** (celui du rayon pâtisserie ou épicerie bio), pas du bicarbonate nettoyage. Les dosages sont les mêmes mais la pureté est garantie.*