



*Philippe Mollé*  
RECETTE GOURMANDE

# CREVETTES SAUTÉES AU THÉ VERT ET AU SIROP D'ÉRABLE

20 grosses crevettes tigrées et décortiquées,  
ouvertes en papillon

4 PERSONNES

1 oignon émincé finement

1 blanc de poireau émincé finement

5 ml de thé vert en poudre

15 ml de coriandre hachée

40 ml d'huile végétale

125 ml de fumet de poisson

5 ml de fécule de maïs

**30 ml de sirop d'érable au litchi**

1 ml de baies de Sancho

Sel au gout.

Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir les crevettes durant 2 minutes. Retirer et réserver. Verser le fumet de poisson avec le sirop d'érable au litchi. Ajouter le poireau et l'oignon, ainsi que les baies de sancho. Cuire 2 minutes. Mélanger ensemble la fécule avec 30 ml d'eau, puis ajouter le tout à la sauce pour épaissir. À la toute fin, ajouter le thé vert, remettre les crevettes dans la sauce. Réchauffer 1 minute ou deux et saupoudrer de coriandre. Servir avec du riz.



**SIGNÉ MOLLÉ**  
COLLECTION ISENS

The logo for iSens, featuring the word "iSens" in a white, lowercase, handwritten-style font on an orange square background.

*Philippe Mollé*  
GOURMET RECIPE

# SHRIMP WITH GREEN TEA AND LYCHEE MAPLE SYRUP

20 large shrimp peeled, cleaned and papilloned  
1 thinly sliced onion  
white pepper finely grinded  
5 ml powdered green tea  
15 ml coriander  
40 ml vegetable oil  
125 ml fish stock  
5 ml corn flour  
**30 ml lychee maple syrup**  
**1 ml Sancho berries**  
Salt to taste

4 PEOPLE

Heat oil in a casserole and add shrimp. Cook for about 2 minutes. Take shrimp out and put aside. Add fish stock with the litchi maple syrup to the oil. Add the leeks, onion and the Sancho berries and cook 2 minutes. Stir the corn flour with 30 ml of water. Add to the sauce to thicken. At the end add the green tea powder, and and put back the shrimp in the sauce. Reheat 1 minute or two and dust with coriander. Serve with rice.

