

Crevettes sautées au thé vert « puits du dragon » 龙井虾仁 Lóngjǐng xiārén



C'est un plat très connu en Chine. Le puits du dragon est un thé vert originaire de Hangzhou dans la province du Zhejiang. Parmi les nombreux thés verts chinois, c'est l'un des thés verts les plus connus en Chine.

Ingrédients:

- 400 g de crevettes crues décortiquées
- 2 g de thé vert « puits du dragon »
- 40 ml d'eau à 70°C
- un blanc d'œuf
- 1 c. à soupe de fécule de pomme de terre
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à café de vin jaune chinois
- un peu de sel

Étapes:

1. Mélangez les crevettes décortiquées avec un blanc œuf et un peu de sel.
2. Ajoutez la fécule de pomme de terre, bien mélangez de nouveau.
3. Égouttez les crevettes, enlevez le trop de blanc d'œuf.
4. Infusez le puits du dragon avec de l'eau chaude (70°C, une eau trop chaude va brûler le thé et lui donner l'amertume). Laissez infuser pendant 3 min. Filtrez le thé, gardez quelques feuilles de thé.
5. Chauffez le wok à feu moyen, mettez l'huile, ajoutez les crevettes, mélangez constamment.
6. Ajoutez le vin jaune chinois (vin de ShaoXing).
7. Quand les crevettes sont cuites, ajoutez l'infusion de thé vert avec quelques feuilles de thé.
8. Mélangez rapidement et arrêtez la cuisson tout de suite.

9. Dès que l'ajout du thé vert, arrêtez la cuisson, sinon le goût et le parfum s'envolent à cause de la chaleur. S'il y a trop de jus de cuisson, on peut le réserver dans un petit bol et le servir avec les crevettes.

L'histoire des crevettes Longjing

Ce plat serait une erreur de cuisine liée à la présence de l'Empereur Qianlong (en chinois 乾隆, 1711- 1799 AC) dans un restaurant des bords du lac XiHu .

Par une belle matinée de printemps, l'Empereur Qianlong, habillé comme un simple citoyen, sous ses habits d'empereur, se rendit incognito dans la campagne environnant HangZhou.

Le soleil matinal fit place aux nuages puis à la pluie ce qui obligea Qianlong à se réfugier dans la demeure d'un paysan. Selon les règles de l'hospitalité chinoise, toujours en vigueur aujourd'hui, le paysan offrit à son hôte une tasse de thé, en l'occurrence du thé vert [LongJing](#) infusé avec l'eau d'une source toute proche.

Qianlong trouva ce [thé vert](#) si bon qu'il en acheta au paysan.

La pluie cessa et l'Empereur reprit la route. Quand le soleil se fut couché, il eut faim. Il entra dans la première gargote qu'il trouva et commanda la spécialité locale, les **crevettes sautées**.

L'eau chaude qu'on lui servi lui rappela le **thé vert Longjing** qu'il venait d'acheter.

Il releva ses vêtements ordinaires pour sortir du thé qu'il donna au serveur sans se douter qu'il venait de monter ses habits impériaux.

Ce dernier, se précipita en cuisine pour informer son patron de la visite d'un membre de la cour impériale.

Le patron qui était en train de faire **sauter les crevettes** fut à tel point surpris et troublé qu'il jeta dans les crevettes les feuilles de **Longjing** que le serveur venait de lui donner.

Cependant, quand le plat fut sur la table, une délicieuse odeur se répandit. Qianlong mangea de bon appétit et déclara qu'il n'avait jamais goutté de **crevettes sautées** aussi bonnes.