

Des crevettes bang bang à se rouler par terre

RECETTES - FRUITS DE MER - REPAS



25 MIN

NOMBRE DE PORTION : 50 CR	EVETTES	
TEMPS DE PRÉPARATION :	20 MIN	
TEMPS DE CHISSON.		

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Crevettes frites

- 1 livre de crevettes, déveinées et écaillées sans la queue
- Sel et poivre
- 3 tasses de chapelure panko
- 160 grammes de mélange à tempura
- 1 tasse d'eau

Sauce Bang Bang

- ½ tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de sauce chili
- ½ c. table de miel
- 1 c. table de chili à l'ail ou plus si vous aimez la sauce piquante

Garniture

• Coriandre fraiche, hachée, au goût

Préparation

- 1. Assécher avec un linge propre les crevettes.
- 2. Saler et poivrer les crevettes légèrement.

- 3. Chauffer votre huile à friture à 375 F.
- 4. Dans un bol, verser la chapelure panko.
- 5. Dans un autre bol, mélanger l'eau avec le mélange à tempura.
- 6. Tremper une crevette à la fois dans le mélange tempura et ensuite enrober de chapelure panko. Déposer dans une assiette et recommencer pour toutes les crevettes.
- 7. Déposer le 1/3 des crevettes dans la friteuse et cuire les crevettes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les retirer et les déposer sur un papier absorbant.
- 8. Recommencer pour le processus pour le reste des crevettes.
- 9. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce.
- 10. Garnir de coriandre au goût.