

Crevettes panées au fromage et Doritos!

30 MIN. ET MOINS - FRUITS DE MER - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 sac de Doritos à la saveur de votre choix. Moi, j'ai pris Nacho au fromage
- Une vingtaine de grosses crevettes crues
- 2 blancs d'oeuf battus
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F
2. Passer les Doritos dans le robot culinaire pour en faire de la chapelure. Saler et poivrer les crevettes.
3. Tremper les crevettes dans les blancs d'oeuf puis dans la chapelure de Doritos. Bien presser pour faire adhérer les Doritos à la crevette.
4. Déposer les crevettes sur une plaque à biscuit tapissée de papier parchemin.
5. Enfourner pendant 7-8 minutes.
6. Servir avec une mayonnaise épicée ou avec une salsa.