

# CREVETTES EN BEIGNETS BEIGNET DE CREVETTES

Août 2004 (Mis à jour en décembre 2016)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 20 belles crevettes roses cuites
- ★ 2 petits citrons verts
- ★ 1 œuf
- ★ Farine (130 g + 30 g)
- ★ 1 cœur de salade croquante (batavia)
- ★ 12 tomates cerise
- ★ Huile d'arachide
- ★ Sel fin, Poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Friteuse (Bain d'huile), Araignée (Écumoire), Fouet

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 8,40 € (soit 2,10 € par personne)



## Recette :

Décortiquer les crevettes en ôtant la tête et en ne laissant la carapace qu'à l'extrémité de la queue. Verser 20 cl d'eau dans un saladier, ajouter le jaune de l'œuf et battre à la fourchette. Délayer 130 g de farine dans le mélange liquide, saler, poivrer et bien homogénéiser au fouet.

Verser l'huile d'arachide dans la friteuse et porter à 180°C. Placer le reste de farine dans une assiette. Fariner chacune des crevettes en les tenant par la queue, puis les passer dans la pâte à frire et les plonger dans l'huile par 5 à la fois en les retournant souvent durant 3 à 4 minutes. Les prélever à l'araignée et les disposer sur du papier absorbant. Les maintenir au chaud.

Garnir chaque assiette avec des feuilles de salade, déposer les crevettes en beignets et décorer avec tomates cerise et rondelles de citron vert. A consommer avec de la mayonnaise ou de la sauce aigre-douce.

## Boisson :

Un Pineau d'Aunis de Touraine. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.