

metro



Crevettes Bang Bang

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

12 ENTRÉE | 0:20 PRÉPARATION | 0:05 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

12 Grosses crevettes cuites, pelées, déveinées avec la queue (gr. 21 à 25)

Pour la sauce :

125 ml Mayonnaise
(1/2 tasse)

15 ml Sauce sucrée aux piments
(1 c. à soupe)

15 ml Sirop d'érable
(1 c. à soupe)

15 ml Sauce sriracha
(1 c. à soupe)

Zeste d'une lime

Préparation

Pour la sauce:

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

Préchauffer la friteuse à 325°F.

Dans un bol, verser la farine.

Verser dans un second bol, les œufs battus.

Dans le troisième bol, mélanger la chapelure avec la poudre d'ail, oignon, la cayenne, la coriandre, gingembre moulu, le poivre du moulin et le sel.

Mélanger une crevette à la fois dans l'ordre suivant: le mélange de farine, le mélange d'œufs et le mélange de chapelure.

Frir 3 ou 4 crevettes à la fois à la friteuse 4 minutes

Déposer les crevettes sur un papier absorbant.

Servir avec la sauce et de la coriandre hachée.

Source: Max L'Affamé

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales

Au goût Sel et poivre

Pour la chapelure

125 ml Farine
(1/2 tasse)

2 Oeuf battus

125 ml Chapelure Panko Irresistibles
(1 tasse)

15 ml Poudre d'ail
(1 c. à soupe)

15 ml Poudre d'oignon
(1 c. à soupe)

5 ml Cayenne moulue
(1 c. à thé)

5 ml Coriandre moulue
(1 c. à thé)

5 ml Gingembre moulu
(1 c. à thé)

Au goût Poivre du moulin

Au goût Sel

Pour la garniture

30 ml Coriandre hachée
(2 c. à soupe)

n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
