

# Crevettes à la noix de coco (style Red Lobster)

- La recette secrète de crevettes à la noix de coco (style Red Lobster)!



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
20 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 0.5 lb (226 g) de grandes crevettes (ouvrir en papillon)
- 1 tasse (250 ml) de flocons de noix de coco
- 1 tasse (250 ml) de chapelure
- 1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs
- 1/2 tasse (125 ml) de mélange à Pina Colada (style Malibu)
- 3 cuillères à soupe de Rhum Captain Morgan épicé
- 1 cuillère à soupe de **sucre en poudre**
- 1/2 tasse (125 ml) de fécule de maïs

## Sauce :

- 1 tasse (250 ml) de mélange à Pina Colada (style Malibu)
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe d'ananas écrasés
- 4 cuillères à thé de flocons de noix de coco
- 3 cuillères à soupe de sucre à glacer
- 1 cuillère à thé et demie de fécule de maïs + 1 cuillère à thé et demie d'eau

## Préparation :

1. Mélanger la chapelure, la fécule de maïs et les flocons de noix de coco dans un bol.
2. Combinez le mélange de Pina Colada, le sucre en poudre et le rhum dans un bol.
3. Placez 1/2 tasse de fécule de maïs dans un autre bol.
4. Faites chauffer l'huile à 375 °F (190 °C).

5. Trempez les crevettes dans la fécule de maïs, puis dans le mélange liquide, puis dans la chapelure. Retrempez dans le mélange liquide, puis encore une fois dans la chapelure. Répéter pour chaque crevette.
6. Faites frire pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient bien dorées.
7. Égouttez.

*Pour faire la sauce :*

1. Mélanger le mélange de Pina Colada, l'eau, les ananas, les flocons de noix de coco et le sucre en poudre dans un chaudron.
2. Faites mijoter à feu moyen doux jusqu'à ce que ça commence à bouillir.
3. Mélange l'eau et la fécule de maïs dans un petit bol et ajoutez au mélange.
4. Laissez mijoter jusqu'à l'épaississement désiré.

“ *Vous étiez un grand fan de Red Lobster? Pour les nostalgiques, voici la délicieuse recette secrète des crevettes à la noix de coco!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)