

Crevettes tempura

- Une recette de crevettes tempura toute simple à faire...



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
5 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
2

Ingrédients :

- 16 crevettes géantes décortiquées avec la queue
- 1 tasse (250 ml) d'eau glacée
- 1 cuillère à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 tasse (250 ml) de farine tempura (utilisez de la farine blanche si vous en avez pas, ça fera)
- Huile végétale pour la friture

Préparation :

1. Dans un grand bol, ajouter la farine ainsi que la poudre à pâte. Puis, ajoutez l'eau et mélangez à l'aide d'un fouet.
2. Préchauffer la friteuse à température élevée.
3. Trempez chacune des crevettes dans le mélange afin qu'elle soit complètement recouverte.
4. Faites cuire les crevettes dans la friteuse pendant 1 minute. Faites attention de ne pas surcharger la friteuse et faire coller les crevettes. Je suggère de les faire cuire 8 à la fois et de recommencer.
5. Égouttez les crevettes avec du papier absorbant.

Servir avec une sauce soya ou une mayonnaise piquante.

Bon appétit!

Si vous raffolez des crevettes tempura autant que moi, je vous conseille d'apprendre à en faire directement à la maison! C'est encore meilleur et très facile :)

“

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