

# Crevettes Buffalo (style Hooters)

- Recette secrète de Crevettes Buffalo comme au Hooters!



PORTIONS  
2-3

## Ingrédients pour les crevettes :

- 20 grosses crevettes déveinés et équeutées
- 1 œuf battu
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à thé d'assaisonnement créole
- 2 cuillères à thé de poivre noir
- 2 cuillères à thé de sel d'ail
- 2 cuillères à thé de sel d'oignon
- Huile végétale
- Persil

## Ingrédients pour la chapelure :

- 1 tasse (250 ml) de semoule de maïs
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 2 cuillères à thé d'assaisonnement créole
- 1 cuillère à thé de poivre noir

## Ingrédients pour la sauce Buffalo :

- 1/2 tasse (125 ml)/1 bâton de beurre non salé
- 1 tasse (250 ml) de sauce piquante (Redhot, Tabasco)
- Le jus d'un demi-citron
- 1 cuillère à thé de sel d'ail

## Préparation :

1. Préchauffer l'huile dans un grand chaudron ou la friteuse à 350 °F (175 °C).
2. Laver et équeuter les crevettes.
3. Dans un petit bol, battre l'œuf et le mélanger avec la moutarde. Ajouter les assaisonnements.
4. Mettre les crevettes dans un grand bol et ajouter le mélange œuf/moutarde de façon uniforme sur les crevettes.
5. Dans un grand sac ziplock, mélanger la semoule de maïs, la farine, le poivre noir et 2 cuillères à thé d'assaisonnement créole.
6. Pour faire la sauce Buffalo, mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Faites fondre le beurre et bien mélanger. Mettre de côté.
7. Bien tremper chacune des crevettes dans le sac ziplock et mettre directement dans l'huile. Faites cuire 4-5 crevettes à la fois. (Environ 2 minutes de chaque côté.)
8. Aussitôt que la crevette est cuite, déposez-la dans la sauce Buffalo.



*Les sportifs de salon seront heureux d'essayer cette fabuleuse recette de crevettes Buffalo comme ils se font dans le fameux Hooters! Il reste juste à recréer l'ambiance ;)*

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