

Crevettes panées à la noix de coco



Ingrédients

12 crevettes crues, décortiquées
125 ml (1/2 tasse) de farine
2 œufs
1,5 L (6 tasses) d'huile de canola

Pour la panure :

250 ml (1 tasse) de chapelure Panko 2B7H016
125 ml (1/2 tasse) de noix de coco non sucrée râpée
15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron
2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika fumé 2A4G028

Préparation

- 1- Préparer trois assiettes creuses.
 - Dans la première, verser la farine.
 - Dans la deuxième, battre les œufs.
 - Dans la troisième, mélanger les ingrédients de la panure.
- 2- Enfariner quelques crevettes à la fois, les tremper dans les œufs, les enrober de panure Panko, puis les secouer délicatement afin de retirer l'excédent de panure.
- 3- Faire cuire dans une friteuse avec l'huile de canola à une température de 190 °C (375 °F). Cuire les crevettes de 3 à 4 minutes. Égoutter sur un papier absorbant et servir.

Suggestion : servir avec une trempette épicée au piment d'Espelette

Trempette au piment d'Espelette

Ingrédients

60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
80 ml (1/3 tasse) de crème sure
15 ml (1 c. à soupe) de miel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de piment d'Espelette
Sel et poivre

Préparation

Mélanger la mayonnaise avec la crème sure, le miel et le piment d'Espelette. Saler et poivrer au goût.