

Crevettes Buffalo

- La meilleure recette de crevettes Buffalo (Super facile à faire)!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2 cuillères à soupe d'épices créoles
- 1 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 1 cuillère à soupe de poivre de cayenne
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1 cuillère à thé de poivre du moulin
- 1 lb (453 g) de crevettes, pelées, déveinées et avec la queue
- 4 tasses (1 litre) d'huile végétale ou de canola pour la cuisson

Sauce Buffalo :

- 4 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe et demie de beurre fondu
- 3/4 de tasse (190 ml) de sauce piquante style Red Hot
- 1 cuillère à thé de poivre de cayenne

Préparation :

1. Dans un grand sac ziplock, combinez la farine, les épices créoles, la poudre d'ail, le poivre de Cayenne, la poudre d'oignon et le poivre. Bien secouer le sac.
2. Rincer les crevettes à l'eau froide et ajouter dans le sac. Sceller et secouer le sac.
3. Étendre sur une plaque à cuisson et mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes. Conserver ce qui reste dans le fond du sac.
4. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Mettre de côté.

5. Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou un chaudron à 375 °F (190 °C).
6. Retirer les crevettes du réfrigérateur et secouer une seconde fois dans le mélange de faire.
7. Faire frire pendant 2 à 3 minutes.
8. Servir avec la sauce Buffalo.

“ *Ceux qui adorent les fruits de mer et qui aiment manger épicés vont adorer cette savoureuse recette :)*

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

