

Les meilleures crevettes Bang Bang

- La meilleure recette des crevettes Bang Bang!



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
2-4

Ingrédients :

Sauce :

- 1/2 tasse (125 ml) de **mayonnaise**
- 1 ou 2 cuillères à soupe de sauce piquante (Tabacos, Redhot, Sriracha)
- 1/3 de tasse (85 ml) de sauce chili
- 1 cuillère à thé de vinaigre de riz

Chapelure :

- 1/2 tasse (125 ml) de fécule de maïs
- 2 œufs, battus avec 2 cuillères à soupe d'eau
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 ml) de chapelure panko
- 1 cuillère à thé de gros sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'ail
- Huile, pour la friteuse
- 1 lb de crevettes, pelées et deveinées

Garniture :

- Oignon vert ou ciboulette

Préparation :

Pour la sauce :

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients ensemble.

Pour la chapelure :

1. Dans un bol, ajouter la fécule de maïs.
2. Dans un autre bol, battre les œufs.
3. Dans un grand bol large, mélanger ensemble la farine, la chapelure panko, le sel, le poivre et les autres épices.

Faire les crevettes :

1. Une à la fois, trempez vos crevettes dans la fécule de maïs, puis les œufs, laissez égouttez, puis trempez dans la chapelure.
2. Placez dans une assiette et laissez réfrigérer pendant 20 minutes.

Cuisson :

1. Faites chauffer votre friteuse ou l'huile dans un gros chaudron à 350 °F (176 °C).
2. Faites frire les crevettes pendant 3 à 4 minutes. Égouttez.
3. Servir avec des oignons verts et la délicieuse sauce.

“ *Amateur de fruit de mer et de délicieuse panure maison? Vous allez adorer cette recette de crevettes Bang Bang!* ”

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