

# 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 :)