

Crevettes panées

- Les crevettes panées qui sont faciles à faire (avec la sauce cocktail!)



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
5 MIN

TEMPS TOTAL
25 MIN

Ingrédients :

- 1 lb de crevettes équeutées
- 1/2 tasse (125 ml) de farine
- 2 œufs légèrement battus
- 1 tasse et demie (375 ml) de chapelure panko
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'ail
- huile végétale pour la friture
- quartier de citron
- **La meilleure sauce cocktail**

Préparation :

1. Bien laver et éponger les crevettes avec du papier absorbant.
2. Saupoudrer les crevettes de sel, poivre et poudre d'ail.
3. Sortez trois petits bols. Dans un, mettez la farine. Puis, dans le deuxième, les œufs légèrement battus. Enfin, dans le troisième, la chapelure panko.
4. Trempez chaque crevette dans la farine, puis dans les œufs et ensuite, dans la chapelure. Utilisez vos doigts pour bien presser la chapelure sur les crevettes.
5. Faites préchauffer votre friteuse à 350 °F (175 °C) ou environ 2 pouces d'huile dans le fond d'un chaudron profond.
6. Faites frites les crevettes pendant quelques minutes. Ça sera très rapide.
7. Sortez les crevettes et mettre sur une assiette recouverte de papier essuie-tout.

8. Servir avec des quartiers de citron et une délicieuse **sauce cocktail**.

“ *Un repas facile de crevettes super croustillantes avec une délicieuse sauce cocktail maison :)*

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