



Des crevettes bang bang à se rouler par terre

[RECETTES](#) - [FRUITS DE MER](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 50 CREVETTES

TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN

TEMPS DE CUISSON :
25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Crevettes frites

- 1 livre de crevettes, déveinées et écaillées sans la queue
- Sel et poivre
- 3 tasses de chapelure panko
- 160 grammes de mélange à tempura
- 1 tasse d'eau

Sauce Bang Bang

- ½ tasse de mayonnaise
- ¼ tasse de sauce chili
- ½ c. table de miel
- 1 c. table de chili à l'ail ou plus si vous aimez la sauce piquante

Garniture

- Coriandre fraîche, hachée, au goût

Préparation

1. Assécher avec un linge propre les crevettes.

2. Saler et poivrer les crevettes légèrement.
3. Chauffer votre huile à friture à 375 F.
4. Dans un bol, verser la chapelure panko.
5. Dans un autre bol, mélanger l'eau avec le mélange à tempura.
6. Tremper une crevette à la fois dans le mélange tempura et ensuite enrober de chapelure panko. Déposer dans une assiette et recommencer pour toutes les crevettes.
7. Déposer le 1/3 des crevettes dans la friteuse et cuire les crevettes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les retirer et les déposer sur un papier absorbant.
8. Recommencer pour le processus pour le reste des crevettes.
9. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce.
10. Garnir de coriandre au goût.