

Tapas del Mar

Beignets de crevettes et lanières de calamar accompagnés de sauce rouge et de salade croquante.



Friteuse



Mise en place



Découper une fine rondelle de citron.
Préparer une coupelle de sauce rouge.

Mise en oeuvre

Faire frire les beignets de crevettes et les lanières de calamar pendant environ 2 minutes, dans un bain d'huile à 180°C.
Dresser avec la salade.
Accompagner avec la sauce rouge mexicaine.
Ajouter la rondelle de citron.

Suggestion

Il est recommandé de déposer les tapas sur un papier absorbant afin d'éliminer l'excès de gras.
Décorer la salade avec une fine brunoise de tomate.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
BEIGNETS DE CREVETTE		7404	3 pces
RABAS D'ENCORNET PANES		7416	4 pces
SAUCE ROUGE MEXICAINE		3845	30 g
Citron vert			0.12 pces
Salade type mesclun			20 g