

Crevettes panées en salade



Friteuse



Crevette panées aux crisps onion en salade

Mise en place

Cuire le riz basmati.
Eplucher la carotte et la râper.
Blanchir brièvement les têtes de brocolis et les pois gourmands, puis les refroidir dans de l'eau glacée.
Laver et émincer le chou rouge.
Laver et couper en quatre les tomates cerises.
Casser l'œuf dans une assiette et bien le mélanger.
Ajouter dans une autre assiette la farine.
Et pour finir dans une autre assiette la panure, les épices fajitas et les crispy onions, bien mélanger l'ensemble.

Mise en oeuvre

A la commande passer les crevettes dans la farine, puis dans l'œuf battu et pour finir dans la panure et crispy onions.
Tapoter délicatement pour enlever le surplus.
Faire frire les crevettes dans l'huile chaude à maximum 170 °C environ 1 minute.
Dresser immédiatement dans le saladier avec les quartiers de citron vert, la sauce Caesar et les différents légumes.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE CAESAR TOP DOWN	6826	20 g
CRISPY ONIONS	3482	20 g
Crevettes avec le fouet		120 g
Panure		20 g
Oeuf		1 pces
Farine de blé		20 g
Pois gourmands		30 g
Choux rouge		40 g
Brocolis		40 g
Riz basmati		30 g
Carottes		40 g
Tomates cerises		30 g