

Crevettes panko

Queues de crevette panées façon panko accompagnées de sauce douce au piment.



Friteuse



Mise en place

Enlever la têtes des crevettes, décortiquer la queue en conservant le fouet (le dernier anneau du bout de la queue)

A l'aide d'un couteau pratiquer une légère incision sur le coté bombé de la queue, afin d'enlever le boyau noir.

Rincer les crevettes et les poser sur une feuilles de papier absorbant et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Préparer 3 assiettes, une avec de la farine, une avec un œuf battu légèrement à la fourchette et une avec la panure Panko.

Passer la crevette dans la farine, puis l'œuf et enfin la panure Panko.

Frir ensuite les crevettes environ 2 minutes dans une friteuse à maximum 180°.

Dresser aussitôt avec la sauce sweet chili et les quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SWEET CHILI SAUCE CHEF'S BOTTLE	8104	30 g
CHAPELURE PANKO	8100	0.05
Crevettes avec le fouet		140 g
Farine de blé		40 g
Oeuf		2 pces
Basilic frais		2 g
Citron vert		0.2 pces