

Beignets de crevettes tempura



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
200 g	Chapelure Panko en sachet 1 kg GOLDEN TURTLE CHEF	0170597
150 g	Farine à tempura Gogi en sachet 150 g HEUSCHEN AND SCHROUFF	0097705
30 pièces	Gambas crues décortiquées	~
20 g	Graine de sésame en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0057667
2 litres	Huile pour friture Frial Excellence en bidon 5 L LESIEUR PROFESSIONNEL	0010967
10 centilitres	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
1	Menthe fraîche	~
3 pièces	Œufs entiers	~
PM	Paprika demi-doux en boîte 450 g CARAVELLE	0133930
2 g	Persil déshydraté en boîte 70 g DUCROS	0170864
PM	Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE	0093024
50 g	Sauce Chili douce en bouteille 1 L GO TAN	0185277
1	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

1

Dans un plat, placer les gambas, arroser les de jus de citron. Assaisonner de sel, poivre. Réserver.

- 2 Placer la farine à tempura mélangée au paprika dans un bol, les œufs battus en omelette dans un autre récipient ainsi que la chapelure Panko assaisonnée de persil et de graines de sésame dans un troisième récipient.
- 3 Chauffer l'huile de friture à 180°C.
- 4 Plonger les crevettes unes à unes dans la farine, puis dans les œufs battus et les enrober de chapelure Panko en pratiquant une petite pression afin que la chapelure et les graines de sésame adhèrent.
- 5 Frire les crevettes jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
- 6 Déposer et égoutter les gambas sur du papier absorbant.
- 7 Servir les crevettes panées frites aussitôt accompagnées de sauce soja et sauce chili avec un peu de menthe fraîche si vous le souhaitez.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Sauvignon blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY