

## Tempura de crevettes et Serrano



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
4578	Crevettes sauvages entières crues 10/20	30 Pièce Unitaire
202020	Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g	30 Tranche
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	300 Gramme
	Pousses de pois	200 Gramme
	Épices à tandoori	20 Gramme
	Farine tempura	PM
	Sauce nuoc mam	PM
	Sel et poivre	PM

### Recette

1. Précuire au four à chaleur sèche les queues de crevettes à 60%. Réserver
2. Tailler les gressins de pain de mie. Les sécher au four à chaleur sèche. Réserver
3. Préparer l'appareil à tempura. Puis tremper les crevettes dedans
4. Cuire en friteuse, température stabilisée à 175°C jusqu'à coloration
5. Procéder au montage en chemise avec les tranches de Serrano. Repasser au four quelques instants
6. Passer au dressage. Servir avec de la sauce nuoc mam