

Bouchées de crevettes frits



Tél. : 43 65 27



Pour 4 personnes

 5 minutes

 8 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

600 grammes de crevettes

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de sucre

2 tasses de chapelure

4 tasses d'huile végétale

2 cuillères à soupe de SWEET CHILLI SAUCE FOR CHICKEN

- 1** - Décortiquer les crevettes et mixer afin d'obtenir une pâte homogène.
- 2** - Ajouter sel, sucre, chapelure et ensuite faire des petites boulettes.
- 3** - Plonger dans une huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 4** - Retirer l'excédent d'huile avec du papier absorbant.
- 5** - Servir chaud avec la sauce SWEET CHILLI SAUCE FOR CHICKEN.

