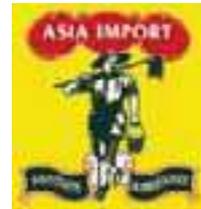


Beignets de crevettes



Tél. : 43 65 27



Pour 6 personnes

 10 minutes

 10 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

500 g de crevettes

1 sachet de Tempura Cock Brand

Sauce Aigre douce Aroy-D

1 - Préparer 500 g de crevettes (à décortiquer) en y laissant la queue.

2 - Mélanger le contenu de la pâte à frire avec une tasse d'eau froide remplie au 3/4. Bien battre la pâte pour la rendre homogène. Tremper les crevettes dans la pâte « Tempura COCK BRAND » et les laisser frire dans le bain d'huile bouillant jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

3 - Sortir les beignets et les éponger dans du papier absorbant.

4 - Proposer les avec la sauce « Aigre douce AROY-D ».

5 - Servir chaud.

