

Crevettes frites au Panko



Ingrédients

12 crevettes crues, écaillées et déveinées, avec la queue

Sel et poivre au goût

2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail (9K027)

250 ml (1 tasse) de farine

2 œufs battus

250 ml (1 tasse) de chapelure Panko (2B7H016)

Préparation

- 1- Dans un bol, mélanger les crevettes avec le sel, le poivre et la poudre d'ail.
- 2- Mettre la farine, les œufs et la chapelure Panko dans trois bols séparés.
- 3- Chauffer l'huile d'une friteuse à une température de 190 °C (375 °F).
- 4- Tremper chaque crevette dans la farine, puis dans les œufs et ensuite dans le mélange de chapelure.
- 5- Frire les crevettes environ 5 minutes, jusqu'à ce que la panure soit dorée.

Suggestion : servir avec une trempette épicée ou avec une sauce marinara (MCS12166).