

Beignets de crevette sans friture

Ces petits beignets peuvent être servis en apéritifs, comme entrée ou également en accompagnement d'un plat de poisson. Ils sont faciles, rapides à réaliser.



Beignets de crevette sans friture

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon nouveau livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vient de sortir.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.



Ingrédients pour environ 8 beignets

- 25 g de farine
- 2 blancs d'œuf
- 25 g de beurre fondu
- 4 grosses crevettes crues décortiquées (environ 60 g)
- épices selon votre goût: curry , paprika, mélange spécial pour crevette (Girofle et Cannelle)
- sel, poivre

Matériel

- un silpat: tapis de cuisson anti adhésif



Backhaus ® Tapis de Cuisson Anti-Adhérent en Silicone et Fibre de Verre [Lot de 2], Feuille de Cuisson et Pâtisserie de Standard Restauration

Préparation

- Coupez très finement les crevettes en tartare.



Coupez très finement les crevettes en tartare

- Fouettez la farine et les blancs d'œuf. Ajoutez le beurre fondu et les épices puis le tartare de crevette crues. Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement.



Mélangez l'ensemble des ingrédients

- Disposez des petits tas de cette préparation sur votre silpat et lissez-les pour qu'ils soient assez fins. Enfournez à 175° environ 10 à 15 minutes (selon les fours et l'épaisseur).



Disposez des petits tas de cette préparation sur votre silpat

- Servez-les avec une petite mayonnaise maison aromatisée avec de la pâte de curry rouge...



Beignet de crevette sans
friture