



Crevettes panko croustillantes à la sauce tartare



the Combi Wave™ 3 in 1

* Modèle présenté vendu à l'étranger

Sage®

Crevettes panko croustillantes à la sauce tartare

 Préparation : 20 minutes / Cuisson : 7 minutes

 Personnes : 4



the Combi Wave™ 3 in 1

2 c. à soupe de farine

½ c. à café de poudre de piment

¼ c. à café de sel de mer

1 gros œuf légèrement battu

25 g de chapelure panko

12 grosses crevettes crues, décortiquées et déveinées en laissant les queues intactes

Spray d'huile de cuisson

Persil et citron vert pour accompagner

Sauce tartare

100 g de mayonnaise

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe de câpres rincées, égouttées et hachées grossièrement

2 c. à soupe de cornichons finement hachés

1 oignon nouveau finement émincé

1 c. à soupe de persil plat finement haché

Préparation

1. **Préparation de la sauce tartare.** Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol.
2. Déposez la farine, le piment en poudre et le sel dans un bol moyen. Mettez l'œuf et le panko dans deux bols séparés.
3. Par petites quantités à la fois, mélangez les crevettes dans la farine et secouez l'excédent. Trempez-les dans l'œuf et laissez l'excédent s'égoutter, puis plongez-les dans le panko en appuyant sur les miettes pour que les crevettes soient uniformément recouvertes. Disposez les crevettes en une seule couche sur une plaque, couvrez-les d'un film plastique et réfrigérez-les jusqu'à ce que vous en ayez besoin.
4. Appuyez sur **FRIRE À L'AIR CHAUD** et réglez à 230 °C pour 7 minutes. Placez le plat Combi Crisp sur le plateau tournant en position haute et appuyez sur **DÉMARRER** pour le préchauffer. Mettez les crevettes dans le plat préchauffé, vaporisez-les d'huile et appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson. Ne retournez pas les crevettes pendant la cuisson.
5. Saupoudrez les crevettes de persil et servez avec la sauce tartare et le citron vert.