



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



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.**