

Beignets de crevettes croustillants au curry

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 10 min

Préparation pour 2 personnes :

- 100 g de farine ou Maïzéna
 - 150 ml de lait
 - 1 oeuf
- 1/2 sachet de levure chimique
 - Sel / Poivre
 - 1 cuil à café de curry
 - 1 pincée de fleur de sel
 - Huile de friture (1 L)
- 400 g de crevettes roses cuites

Préparation :

Décortiquez les crevettes entièrement, et réserver au frais. (perso je laisse pas les queues, moins de perte et moins embêté surtout si vous mangez ces beignets a l'apéro, << ou est ce que je mets les queues de crevettes >> ben la plus de soucis)

Faites chauffer l'huile dans la friteuse ou dans un wok

Mélangez le jaune d'oeuf et le lait

Ajoutez la farine, le curry, la levure chimique et le sel, puis mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajoutez alors le blanc d'oeuf monté en neige délicatement

Roulez les crevettes dans un peu de maïzéna ou de farine

Trempez-les alors dans le mélange de pâte à beignet

Faites frire, jusqu'à ce que le beignet soit bien doré

Déposez sur du papier absorbant et servez chaud avec une petite pincée de fleur de sel dessus

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline