

Beignets de crevettes au curry et citron vert

Ingredients for 4 personnes

- 1 préparation de pâte à beignet
- 3 pincée Sel
- 15 cl Eau
- 2 c. à soupe Eau
- 20 grosse crevette
- 6 c. à soupe Nuoc Nam
- 2 gousse Ail
- 2 pincée Piment en poudre
- 2 pincée sucre
- 1 Citron vert

Préparation de la sauce :

Mélangez dans un bol le nuoc-mam, l'ail épluché et haché, le sucre, le piment en poudre et le jus de citron vert.

Préparation des crevettes :

Laissez mariner les crevettes 1 h au frais dans le jus de citron, le sel et le curry.

Préparation de la pâte à beignets :

Mélangez le contenu du sachet avec le sel et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Faites chauffer l'huile dans une friteuse.

Essuyez une à une les crevettes dans du papier absorbant et trempez-les dans la pâte.

Plongez les beignets dans l'huile bien chaude et les laissez frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

Published by: emma77000@AmisGourmands.fr on 14/10/2008 19:45