

Crevettes croustillantes au panko, coriandre et gingembre, mayonnaise lime et tequila |

Recette pour 12 tapas

Description

Crevettes marinées au gingembre, ensuite panées à la chapelure japonaise et servies avec une mayonnaise aux zestes de lime et à la tequila.

L'astuce du chef

Le panko est une chapelure japonaise composée de flocons de pain croustillants à base de farine de blé. Contrairement à une chapelure traditionnelle, qui est plus grosse et plus sèche, le côté croustillant reste après cuisson.

Ingrédients

Pour les crevettes croustillantes

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 10 Gr Gingembre frais
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 30 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la mayonnaise à la lime et tequila

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 1 Unité(s) Lime
- 175 Ml Huile végétale
- 15 Ml Tequila
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Effeuillez et hachez très finement la coriandre. Pelez et râpez finement le gingembre. Zestez et récupérez le jus de la lime.

Préparation des crevettes

Mélangez les crevettes avec le gingembre, salez, poivrez et laissez-les mariner pendant 15 minutes. Panez les crevettes en les trempant d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans le Panko. Placez les crevettes panées sur une plaque de cuisson, versez un filet d'huile végétale sur les crevettes et faites cuire au four pendant 8 minutes.

Préparation de la mayonnaise à la lime

Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf avec le jus de lime, la tequila et la moutarde. Incorporez l'huile

végétale en filet en fouettant constamment jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Ajoutez les zestes de lime et assaisonnez de sel et de poivre.

Dressage

Servez vos crevettes sur un trait de mayonnaise épicée à la lime et Tequila puis garnir avec la coriandre hachée.

Bon appétit!