

Crevettes croustillantes au panko, coriandre et gingembre, sauce à la mangue épicée |

Recette pour 12 tapas

Description

Crevettes marinées au gingembre et à la coriandre fraîche, ensuite panées à la chapelure japonaise et servies avec une sauce à la mangue style chutney épicé.

L'astuce du chef

Utilisez des mangues congelées pour cette recette et vous obtiendrez d'excellents résultats en utilisant 250 ml de mangues congelées pour une mangue fraîche.

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
- 2 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la sauce épicée à la mangue

- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 100 Gr Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 45 Ml Vinaigre de riz
- 15 Ml Miel
- 1 Cuil. à thé Pâte de cari vert

- 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. Coupez la mangue et les tomates italiennes en dés. Tranchez les oignons verts finement.

Préparation des crevettes

Mélangez les crevettes avec le gingembre et la coriandre, assaisonnez-les de sel et poivre et laissez-les mariner pendant 15 minutes. Panéz les crevettes en les trempant dans la farine, dans l'œuf et, finalement 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 sauce épicée à la mangue

Dans une petite casserole, faites compoter la mangue et la tomate quelques minutes afin d'en faire sortir le jus. Ajoutez le reste des ingrédients et mijotez 10-15 minutes. Assaisonnez de sel et de

poivre et utilisez le mélangeur à main à fin de réduire le tout en purée.

Dressage

Servez les crevettes accompagnée de la sauce piquante dans un petit contenant. Décorez avec quelques feuilles de coriandre fraîche.

Bon appétit!