

Crevettes croustillantes au panko, coriandre, mayonnaise au thé Matcha et Yuzu |

Recette pour 12 tapas

Description

Crevettes marinées au gingembre, ensuite panées à la chapelure japonaise et servies avec une mayonnaise au Yuzu et Matcha.

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
- 30 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre

Pour la mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Yuzu
- 175 Ml Huile végétale
- 2 Gr Thé matcha
- Sel et poivre

Garniture

- 4 Branche(s) Coriandre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Effeuillez et hachez très finement la coriandre.

Pelez et râpez finement le gingembre.

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 8-10 minutes.

Préparation de la mayonnaise

Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf avec le Matcha, le jus de Yuzu et la moutarde. Incorporez l'huile végétale en filet en fouettant constamment jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Assaisonnez de sel et de poivre.

Dressage

Servez vos crevettes sur un trait de mayonnaise puis garnissez avec la coriandre hachée.

Bon appétit!