

Crevettes tempura à la bière, mayonnaise épicée au curry et salade de poivrons

Recette pour 12 tapas



Description

Crevettes croustillantes réalisées avec une pâte tempura à la bière blanche, servies avec une salade de poivrons et une mayonnaise au curry.

L'astuce du chef

L'utilisation d'une pipette en plastique vous facilitera grandement la tâche lors de la décoration de vos assiettes.

Ingrédients

Pour les crevettes tempura à la bière

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 50 Gr Mélange à tempura
- 100 Ml Bière blanche
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la salade de poivrons

- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Lime
- 4 Branche(s) Coriandre
- 1 Unité(s) Échalote
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la mayonnaise au curry

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 5 Ml Curry en poudre
- 200 Ml Huile végétale
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **350 F°**

Mise en place

Ciselez l'échalote et la coriandre. Coupez les poivrons en brunoise. Zestez et pressez la lime.

Préparation de la mayonnaise au curry

Dans un bol, mélangez un jaune d'œuf avec la moutarde de Dijon et la poudre de curry.

À l'aide d'un fouet, incorporez en filet l'huile de canola en émulsionnant le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme.

Réservez au frais.

Préparation de la salade de poivrons

Mélangez les poivrons, la coriandre, l'échalote ciselé, le jus et le zeste de lime, un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Préparation des crevettes tempura

Dans un bol, déposez la poudre de tempura puis versez la moitié de la bière. Mélangez afin de créer une pâte. Délayez cette pâte avec la bière restante afin d'obtenir un mélange lisse. Réservez au réfrigérateur. Trempez les crevettes dans le mélange de pâte tempura et faites-les frire par intervalles pendant 1-2 minutes. Égouttez sur un papier absorbant et servez immédiatement.

Dressage de vos tapas

Faites un trait de mayonnaise au curry au fond d'une petite assiette. Déposez ensuite une cuillère de salade de poivrons puis une crevette tempura sur le dessus.

Bon appétit!