

Apéritif ou Entrée pour 6 personnes

Temps de préparation:
15 minutes

Temps de cuisson:
10 minutes

Préparation:

Plonger les crevettes dans de l'eau bouillante durant une minute.

Les passer sous l'eau froide immédiatement et retirer la carapace.

Dans un bol, mélanger : les œufs, le beurre fondu, 2 cuillères à soupe de sucre, 1 cuillère à café de sel, 6 cuillères à café de farine en mélangeant bien, le lait
La pâte ne doit pas être trop liquide !

Plonger toutes les crevettes dans la pâte pour bien qu'elles se recouvrent.

Dans un poêle, faire chauffer 1 cm d'huile (bien chaud).

Retirer les crevettes une à une avec des cuillères et les déposer dans l'huile.

Faire dorer les crevettes en les retournant. Servir chaud ou tiède.

Ingrédients:

400 gr de grosses crevettes,
Farine,
2 œufs,
10 cl lait,
20 gr de Beurre,
Huile,
Sel,
Poivre,
Sucre,
Nuoc Mam,
Sauce soja.

