

Tempura de crevettes aux fines herbes, mayonnaise à l'ail et jus de lime

Recette pour 12 tapas

Description

Crevettes croustillantes réalisées avec une pâte tempura à la bière blanche, servit avec une mayonnaise relevée.

L'astuce du chef

Les différentes possibilités de présentation peuvent être importantes suivant le moment ou le plat est servit.

Ingrédients

Crevettes en tempura

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 50 Gr Mélange à tempura
- 100 Ml Bière blanche
- 0.50 Unité(s) Ciboulette
- 4 Branche(s) Coriandre

Mayonnaise ail

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 20 Ml Moutarde de dijon
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 400 Ml Huile végétale

Finition

- 24 Feuille(s) Coriandre fraîche

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre friteuse à 375 F°

Finition

1/Dans un panier, assemblez toutes les crevettes, disposez au centre des paniers un petit bol de mayonnaise à l'ail et lime.

Déposez ici et là des feuilles de coriandre fraîche.

2/Vous pouvez aussi l'offrir sous forme individuelle dans de la vaisselle en tapas.

3/Vous avez aussi la version en brochette, piquées dans des pots de fleur et accompagnées de leur mayonnaise.

Mayonnaise à l'ail

Dans un bol, mélangez un jaune d'œuf avec la moutarde de Dijon et l'ail haché finement.

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. Ajoutez le jus de lime. Réservez au frais.

Crevettes tempura

Dans un bol, déposez la poudre de tempura puis versez la moitié de la bière. Mélangez afin de créer une pâte, ajoutez-y les herbes fraîches. 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 pendant 1-2 minutes. Égouttez sur un papier absorbant et servez immédiatement.

Mise en place

Ciselez finement la ciboulette, puis émincez finement la coriandre.

Séparez les feuilles de coriandre pour la finition, gardez-les dans de l'eau froide

Bon appétit!