

Crevettes croustillantes au panko, coriandre et gingembre, sauce fumée au bois de pommier

Recette pour 12 tapas

Description

Crevettes marinées au gingembre, puis panées à la chapelure japonaise et servies avec une sauce fumée au bois de pommier.

L'astuce du chef

Le panko est une chapelure japonaise composée de flocons de pain croustillants à base de farine de blé. Par rapport à une chapelure traditionnelle, c'est plus gros et plus sec, mais surtout : le côté croustillant reste après cuisson.

Ingrédients

Pour les crevettes croustillantes

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 10 Gr Gingembre frais
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 30 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Chapelure japonaise (panko)

- Huile végétale
- Sel et poivre

Sauce fumée au bois de pommier

- 1 Sachet(s) Sauce fumée au bois de pommier
- Huile végétale
- Sel et poivre

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. Zestez et récupérez le jus de la lime.

Préparation des crevettes

Mélangez les crevettes avec le gingembre, assaisonnez-les de sel et poivre et laissez-les mariner pendant 15 minutes. Panez 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 fumée au bois de pommier

Mettez le mélange à sauce dans un volume d'eau, portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen pendant 3 minutes.

Dressage

Servez vos crevettes sur la sauce dans une verrine, puis garnir avec la coriandre hachée.

Bon appétit!