



Fruits de mer

Crevettes croquantes, sauce à l'abricot



30 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

231

CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Laver puis couper en deux les abricots.
- 2 Dans une casserole, les faire compoter à feu doux, avec le sucre.
- 3 Ajouter la sauce soja et le vinaigre de Xérès. Remuer.
- 4 Passer le mélange au chinois.
- 5 Réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la panure

- 1 Mixer les biscottes, l'ail et le persil.
- 2 Réserver cette panure dans une assiette creuse.

Étape 3

Préparation des crevettes

- 1 Décortiquer les crevettes en prenant soin de laisser la queue.
- 2 Dans une assiette creuse, battre un oeuf à l'aide d'une fourchette.

Tenir les crevettes par la queue et les tremper dans

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crevettes

18 **Crevettes roses**
4 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la panure

3 **Biscotte(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
3 branche(s) **Persil plat**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la sauce

4 **Abricot(s)**
2 c. à soupe **Sauce soja**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
2 c. à café **Vinaigre de Xérès**

- 3 l'oeuf battu.
- 4 Recouvrir la crevette de panure en évitant d'en mettre sur la queue.

Étape 4

Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle.
- 2 Poêler les crevettes deux minutes de chaque côté.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer les crevettes dans chaque assiette.
- 2 Dans un petit ramequin, servir une dose de sauce pour chaque convive.