



*Entrées chaudes aux produits de la mer*  
**Beignets de crevettes**



**40 min** **15 min** **10 min** **15 min** **383**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel.
- 2 Creuser un puits, casser l'œuf.
- 3 Mélanger avec un fouet, ajouter le lait progressivement. Mélanger à nouveau pour former une pâte lisse et homogène.
- 4 Couvrir le saladier avec le film alimentaire, laisser reposer pendant 15 minutes au frais.

### Étape 2

Cuisson et dressage

- 1 Enlever la tête des crevettes, les décortiquer en gardant le dernier anneau.
- 2 Cela permettra de saisir le beignet plus facilement avec les doigts.
- 3 Faire chauffer l'huile dans la friteuse.
- 4 Tremper les crevettes dans la pâte en les tenant par la queue, puis les plonger dans la friteuse.
- 5 Lorsque les beignets remontent à la surface, les retourner avec une écumoire pour dorer l'autre face.  
Égoutter sur du papier absorbant. Servir les beignets

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les crevettes

400 g **Crevettes roses**

#### Ingrédients pour la pâte

150 g **Farine**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
15 cl **Lait demi-écrémé**  
5 g **Levure chimique**  
1 **Sel**

#### Ingrédients pour la friture

50 cl **Huile pour friture**

6 immédiatement bien croustillants.