



Entrées chaudes aux produits de la mer

Ebi mayo



25 min **20 min** **5 min** **0** **199**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Mélanger la mayonnaise, la sauce soja, le ketchup, le jus de citron et l'eau à l'aide d'un fouet dans un saladier.
- 2 Recouvrir le saladier de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des crevettes

- 1 Décortiquer les crevettes en laissant la queue intacte. Fendre le dos légèrement à l'aide d'un couteau d'office et ôter le boyau noir central.
- 2 Mettre les crevettes dans un sac de congélation et ajouter le maïzena. Refermer le sac et le secouer afin d'enrober les crevettes de maïzena.
- 3 Faire chauffer l'huile dans une friteuse et plonger les crevettes. Faire frire pendant 1 minute.
- 4 Egoutter les crevettes à l'aide d'une écumoire, les déposer sur un plat tapissé de papier absorbant.

Étape 3

Dressage

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce

3 c. à soupe **Mayonnaise**
1 c. à soupe **Sauce soja**
2 c. à café **Ketchup**
1 c. à café **Jus de citron**
2 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour les crevettes

16 **Crevettes roses**
3 c. à soupe **Maïzena**
1 litre(s) **Huile pour
friture**

Ingrédients pour le dressage

4 feuille(s) **Salade(s)**
1 **Citron(s)**
1 c. à café **Graines de
sésame**
1 c. à café **Graines de
sésame**

- 1** Emincer la salade et couper le citron en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Mélanger les crevettes avec la sauce à l'aide d'une cuillère à soupe et les dresser sur un plat de service.
- 3** Parsemer avec le sésame noir et le sésame blond.
- 4** Décorer avec un peu de salade et quelques quartiers de citron, déguster chaud.