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.