

Bouchées de crevettes croustillantes

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	30 minutes	10 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Carré feuilleté pur beurre
Quantité : 1

- 150 g de crevettes crues
- 20 g de gingembre
- 20 g de coriandre
- 1 citron vert
- 20 g de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- Algues

/ Préparation

Étape 1

Retirez la carapace des crevettes, mixez les crevettes avec le gingembre, le citron vert, la coriandre, les algues, le sel et le poivre dans le bol du robot.

Étape 2

Étalez le mélange sur le pain grillé et saupoudrez-le des mêmes graines. Coupez le pain grillé en rectangles.

Étape 3

Versez l'huile dans la poêle et faites chauffer à 180 °C. Faites frire le pain grillé jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et assurez-vous que les crevettes sont cuites.

Étape 4

Servez dès que c'est prêt, râpez du citron vert sur le pain grillé et ajoutez de la coriandre fraîche.

