

Gambas Panées aux Curly Cacaïhouètes

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| - GAMBAS | 30 (ou grosses crevettes) |
| - FARINE | 3 c à soupe |
| - OEUF(S) | 2 |
| - CURLY CACAHUÈTES (CHIPS) | 1 paquet |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette :

- Décortiquez les gambas.
- Epongez-les.
- Placez la farine dans une assiette creuse.
- Fouettez les œufs dans une seconde assiette creuse. Salez et poivrez.
- Concasse les curly-cacaïhouètes dans une troisième assiette creuse afin d'obtenir une chapelure de chips.
- Passez successivement les gambas dans la farine puis l'œuf battu et ensuite la chapelure de chips.
- Réservez sur une assiette puis au frigo pendant au moins 30 minutes (afin de fixer la chapelure).
- Faites fondre un peu de beurre dans une grande poêle. Ajoutez un peu d'huile d'olive et faites-y frire les gambas panées.
- Servez sans attendre lorsque celles-ci sont bien dorées.

Remarque :

Servez avec du ketchup ou une sauce aigre douce piquante.