

## *Beignets de Crevettes et Calamars Frits, Sauce Aigre Douce*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- Beignets de Crevettes	12
- Calamars	12
- Assortiment de Salades	
- Vinaigrette	maison
- Sucre Semoule	2 c à soupe
- Vinaigre de Riz	1 c à soupe (Saké de cuisine)
- Eau	1 c à soupe
- Coulis de Tomates	1-2 c à soupe
- Paprika	1 c à café
- Piment de Cayenne	1 pincée
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Préparez la sauce aigre-douce, en mélangeant dans un caquelon, le sucre, l'eau, le vinaigre de riz, le coulis de tomates, le paprika, le piment, un peu de sel et du poivre. Portez à ébullition et laissez réduire quelques minutes. Retirez ensuite du feu et laissez complètement refroidir.
- Préchauffez le four à 200°C. Faites chauffer l'huile de friteuse à 190°C.
- Placez les beignets de crevette sur une plaque de cuisson et enfournez 9-10 minutes.
- Faites frire les calamars dans la friteuse le temps nécessaire. Egouttez sur du papier absorbant.
- Servez les beignets de crevette et les calamars avec la sauce aigre douce dans un récipient séparé.



### **Remarque:**

Accompagnez de taboulé aux agrumes (DI-530) et d'une salade verte.