

Crevettes Grises Panées, Sauce Cocktail Maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- MAYONNAISE	3 c à soupe
- KETCHUP	1 c à soupe
- WHISKY	1 c à soupe
- SAUCE WORCESTER	1 c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à café
- CREVETTES GRISES	100g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CHAPELURE	6-7 c à soupe
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la sauce cocktail en mélangeant délicatement la mayonnaise, le ketchup, le whisky la sauce Worcester, le concentré de tomates, sel et poivre.
- Fouettez l'œuf dans une coupelle creuse.
- Placez la chapelure avec l'ail, sel et poivre dans un sac de congélation.
- Faites tremper les crevettes dans l'œuf puis égouttez légèrement entre 2 fourchettes et placez-les dans le sac (pas en contact de la chapelure).
- Fermez et gonflez d'air le sac plastique et secouez énergiquement pour enrober les crevettes de chapelure en les séparant au maximum.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les crevettes enrobées pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Servez-les sans attendre accompagnées de sauce cocktail maison.

