

Kroepoek au Coulis de Mangue et Écrevisse Panée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| - MANGUE(S) | Coulis (voir DI-201) |
| - KROEPOEK (CHIPS CHINOIS) | 20-25 |
| - ECREVISSE (CHAIR) | 150g |
| - OEUF(S) | 1 |
| - CHAPELURE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Confectionnez le coulis de mangue comme indiqué à la recette DI-201.
- Battez l'œuf à la fourchette. Salez et poivrez.
- Passez les écrevisses dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- Faites-les cuire ensuite à la poêle dans de l'huile chaude sur toutes les faces afin de bien les dorer.
- Au dernier moment, nappez chaque chips chinois avec un peu de coulis de mangue et déposez-y une écrevisse panée.
- Servez sans attendre car le chips ramolli avec le coulis après un petit temps.

Remarque:

Vous pouvez également utiliser des moules pour cette recette.

