

Crevettes croustillantes panées

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Petite brochette très gouteuse et très simple mais idéale pour un repas festif.
On peut les servir sans gingembre, piment ou noix de coco selon les goûts de chacun.

Ingrédients (pour 30-35 crevettes) :

- * 400g de crevettes (environ 30-35)
- * 40g de chapelure
- * 30g de noix de coco râpée
- * 20g de parmesan râpé
- * 2 cuillères à soupe de farine
- * 1 œuf entier
- * sel et poivre du moulin
- * 2 pincées de piment
- * 2 cm de gingembre frais (environ 20g)
- * 1 citron
- * facultatif : combava, rhum vieux



Préparation :

Préchauffer le four à 230°C.

Décortiquer les crevettes en gardant seulement la queue.

Oter le fil noir qui longe le dos en le fendant avec un couteau bien aiguisé.

Les laver et les réserver au frais.

Dans une 1^{ère} assiette creuse, verser la farine.

Dans une 2^{ème} assiette creuse :

- casser les œufs.
- ajouter le sel et le poivre et battre en omelette avec une fourchette.
- peler le gingembre et le presser avec un presse ail
- bien mélanger
- facultatif : rhum vieux, combava

Dans une 3^{ème} assiette creuse mettre :

- la chapelure, le parmesan, la noix de coco et le piment en poudre
- bien mélanger

Passer successivement les crevettes (en les tenant par la queue) dans l'ordre des 3 assiettes.
Réservez-les sur une tôle recouverte de papier sulfurisé au fur et à mesure.

Enfourner pendant une dizaine de minutes.

Retourner les crevettes à mi-cuisson.

Servir immédiatement avec des rondelles de citron.

Astuces :

Pour ceux qui n'aiment pas trop les épices, on peut commencer à faire quelques crevettes sans piment et sans gingembre pour permettre à tous d'en manger. Ajouter ensuite seulement ces épices et aromates dans les assiettes correspondantes. Pour les reconnaître, je plante une moitié de cure dent en bois dedans.

On peut ajouter du zeste de combava dans la 2^{ème} assiette pour un petit gout encore plus exotique.

On peut tout préparer à l'avance, les cuire et réserver dans une boîte hermétique au frigo. Il suffit alors de les réchauffer au four quelques instants avant de servir pour que les crevettes retrouvent leur croustillant.

Idée : tester en ajoutant un peu de rhum vieux dans la 2^{ème} assiette.