

Beignets de crevettes



Ingrédients pour Beignets de crevettes :

20 à 25 crevettes bouquets cuites

Pâte à beignets :

100 g de farine tamisée

1 jaune d'œuf

1 blanc d'œuf

1 belle pincée de sel fin

100 g de lait

1 cuil. à soupe d'huile

sel

poivre

- [tabasco](#)
- **Accompagnements :**
- [mayonnaise](#)
- [sauce tartare](#), etc...

Phases techniques de la recette :



1 Pour réaliser cette recette de beignets de crevettes, commencer par préparer les ingrédients.

2 **Pâte à beignets :** Disposer la farine en fontaine dans un cul de poule avec le jaune d'œuf.

3 Ajouter la cuillère à soupe d'huile.



4 Saler avec une bonne pincée de sel fin.

5 A ce stade, monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel fin.

6 Mélanger le centre de la fontaine en incorporant petit à petit la farine...



7 ...puis le lait.

8 Bien mélanger au fouet...

9 ...jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, sans grumeaux.



10 Lorsque les blancs sont bien fermes, retirer la cuve du batteur.

11 Verser la pâte sur les blancs en neige...

12 ...et mélanger délicatement avec une maryse.



13 Veiller à ne pas trop remuer la pâte pour ne pas la faire retomber.

14 Décortiquer les crevettes en prenant soin de conserver la carapace du bout de la queue.

15 Les assaisonner de sel, poivre et de tabasco.



16 Bien mélanger

17 Tremper chaque crevette dans la pâte à beignets.

18 Laisser s'égoutter le surplus de pâte...



19 ...et les plonger dans la friteuse chaude.

20 Laisser cuire uniformément, les retourner si nécessaire.

21 Égoutter et déposer sur du papier absorbant.