

Crevettes panées à la noix de coco et salade de mangue épicée



Préparation : 15 mn

Cuisson: 10mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 queues de crevettes tigrées crues

Huile de friture

Sel et poivre

Pour la panure :

1 oeuf

2 c à s de farine

100 g de noix de coco râpée (c'est beaucoup 50 g devraient suffire)

1 c à s de chapelure

Pour la salade de mangue :

2 mangues

1 yaourt grec

1/2 c à c de piment de Cayenne (en fait doser au goût de chacun)

2 c à s de coriandre ciselée

2 c à s de jus de citron vert

1 c à s d'huile de sésame

Peler les mangues et couper la chair en dés. Les mettre dans un saladier.

Dans un bol fouetter le yaourt avec le piment, la coriandre, le jus de citron vert et l'huile de sésame. Réserver au froid.

Préparer 3 assiettes creuses avec dans l'une la farine, dans l'autre l'oeuf battu et dans la dernière le mélange coco chapelure.

Décortiquer les crevettes en gardant le dernier anneau de la queue. Les passer dans la farine, dans l'oeuf puis dans le mélange coco-chapelure.

Les saisir ensuite dans l'huile de friture bien chaude le temps qu'elles dorent uniformément. Les déposer sur du papier absorbant.

Pour le service mettre des dés de mangues avec la sauce au yaourt dans les coupelles et garnir avec 4 crevettes panées.

Vin conseillé : un Jurançon

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>