

Bouquet de crevettes croustillantes, sauce Becel à l'ail rose.

Recette pour 4 personnes

Description

L'impression de recevoir un bouquet de fleur de crevettes. Avec sa sauce Becel à l'ail rose.

L'astuce du chef

Vous pouvez faire l'acquisition de la vaisselle de présentation chez Dollarama. Vous pouvez aussi présenter l'ensemble de manière très simple, sans brochette et dans une assiette.

Ingrédients

Pour les brochettes de crevette

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 50 Gr Farine
- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 120 Ml Moutarde maille au miel
- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Ml Lait

Pour la sauce Becel à l'ail rose.

- 1 Trait(s) Jus de citron
- 120 Ml Bécel
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Préparation pour les crevettes

Rouler les crevettes dans la farine, puis dans le mix d'oeuf, lait et la moutarde Maille au miel (anglaise), et finir avec le panko. Ensuite, piquer vos crevettes sur le bout d'une brochette, les placer sur une plaque cuisson avec papier. Les rentrer dans le four pour 12/15 mn . Vous assurer d'une belle coloration dorée. Poser les brochettes sur du papier essuie-tout, puis les piquer au moment du service.

Préparation pour la sauce Becel à l'ail rose

Mélanger tous les ingrédients avec un trait de jus de citron et ajuster l'assaisonnement.

Finition

Ici, nous avons l'habitude de présenter les brochettes de crevettes, plantée dans une boule de pelouse synthétique, qui orne le haut d'un pot de fleur, joliment disposé, les brochettes représentent les fleurs. Dans des petits pots nous présentons la sauce Becel à l'ail rose.

Bon appétit!