Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crevettes soufflées au kroppoek

Ingrédients

200g de yaourt nature , huile d'olive, 1cas de poudre de wasabi, 1 càs de poudre de tomate (crutomat), 1 càs d'encre de seiche, Sel, Poivre, 8 crevettes bio de Madagascar, 1 paquet de kroepoek, 2 oeufs, 2l d'huile d'arachide

Préparation

Assaisonner le yaourt avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Séparer en trois et incorporer dans chaque tiers, l'encre de seiche, la poudre de wasabi et la poudre de tomate.
Dans un blender, mixer grossièrement les kroepoeks. Battre les blancs en neige.
Couper les scampis en deux dans le sens de la longueur, les embrocher sur une pique et les passer dans le blanc d'oeuf puis dans la chapelure de kroepoek.
Frire à 170°C pendant une trentaine de secondes.
Servir chaque brochette avec sa sauce.

Notes :