Crevettes frites piquantes

Ingrédients

10

- 1250 g de crevettes, décortiquées et déveinées
- 500 g de farine
- 250 g d'Alioli limón Bresc
- 100 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 100 g de purée de piment rouge Bresc
- 25 g de levure chimique
- 5 dl de bière
- 5 œufs
- 5 citrons
- 3 laitue romaine, lavée

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Méthode de préparation

Faire une pâte en mélangeant la farine, la bière, les œufs et la levure chimique.
Faire mariner les crevettes avec la purée de piment rouge et la purée d'ail d'Andalousie. Couper la laitue. Préchauffer la friteuse. Plonger les crevettes dans la pâte, les retirer à l'aide d'une passoire et les faire frire immédiatement. Le faire en trois ou quatre fois pour que la graisse ne refroidisse pas trop. Servir immédiatement avec les demi-citrons et l'aïoli sur la laitue.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000