

Beignets de crevettes sauce tartare

Ingrédients pour 5 personnes :

1 L d'huile pour friture
25 crevettes moyennes crues
180 g de farine plus 100 g pour fariner les crevettes
120 g de fécule de pomme de terre ou maïzena
¼ de cuil à café de sel
250 g d'eau très froide
2 sachets de levure chimique
1 cuil à café de curry, tandori, curcuma
1 œuf
¼ de litre d'huile
2 cuil à soupe de moutarde
150 g de cornichons
100 g de câpres
Persil haché et ciboulette
Vinaigre, sel et poivre

Mélanger la farine, la fécule et l'assaisonnement avec l'eau froide. Mettre au frigo.

Faire la mayonnaise, mettre les cornichons, les câpres hachés ainsi que les herbes.

Mettre l'huile à chauffer.

Ajouter la levure à la pâte à frire.

Fariner les crevettes, tremper dans la pâte à frire et dans la friture.

Egoutter sur papier absorbant et servir chaud avec la sauce.