

# Tempura de crevettes sauce à la mangue

## Accord du sommelier



Le Coteaux du Giennois blanc est un vin très frais et minéral, qui accompagne bien les poissons et fruits de mer.

Ces crevettes croustillantes sont relevées au piment d'Espelette et servies avec une sauce à la mangue qui apporte une petite touche exotique à cet apéritif.

Servir à 11 – 13°C



### TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes

### PORTIONS

4 personnes

## INGRÉDIENTS

### Ingrédients pour les crevettes panées :

- 300 g de crevettes roses
- 25 g de maizena
- 75 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 12 cl de lait
- 1/2 oeuf
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 150 g de chapelure
- 40 cl d'huile de friture

### Ingrédients pour la sauce à la mangue :

- 1 mangue
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1/2 jus de citron vert
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- Sel, poivre

# PRÉPARATION

1. Réalisez la pâte à tempura : dans un saladier, versez la maïzena, la farine, le sel, la levure, le paprika, le sel et le piment d'Espelette. Formez un puits et ajoutez un demi oeuf battu au centre. Commencez à mélanger à l'aide d'un fouet et ajoutez le lait petit à petit. La pâte obtenue doit être lisse et plus épaisse qu'une pâte à crêpes.
2. Paniez les crevettes : Retirez les têtes et décortiquez les crevettes en laissant la queue pour qu'elles soient ensuite plus faciles à paner. Trempez les crevettes en les tenant par la queue dans la pâte à tempura puis dans une assiette avec de la chapelure, assaisonnée avec un peu de sel et de piment d'Espelette.
3. Pour la sauce, épluchez la mangue et taillez-la en cubes assez grossiers. Mixez-les avec le reste des éléments et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, réservez.
4. Faites chauffer de l'huile à 180°C. Plongez les crevettes et laissez-les cuire 2 minutes. Elles doivent être bien dorées. Égouttez-les sur un papier absorbant et dégustez avec la sauce !

**Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood\_paris**

