

Beignets de crevettes

Ingrédients (pour 24 beignets):

24 crevettes (petites ou moyennes)
75g de farine tout usage (environ 1/2 tasse)
40g de fécule de maïs (environ 4 c. à table)
3/4 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
135ml d'eau froide
1/2 c. à thé de poudre 5 épices chinoise
1 c. à thé de sucre
1/4 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre noir moulu
Huile végétale pour friture

Acompagnements: sauce de poisson, sauce aux prunes, etc

Étapes:

Mélanger ensemble tous les ingrédients secs pour la panure, puis ajouter l'eau. Bien mélanger.

Note: Pour la quantité d'eau, il est possible qu'il faudra ajuster plus ou moins jusqu'à 10 ml. Si vous préférez une panure plus épaisse, mettez un peu moins d'eau, si vous voulez une panure légère, optez pour un mélange légèrement plus liquide.

Enlever la carapace des crevettes en laissant le bout de la queue. Éponger le surplus d'eau des crevettes au besoin, ceci aidera à ce que la panure tienne mieux.

Chauffer l'huile autour de 365°F-375°F (185°C-190°C) (Vous pouvez utiliser le wok électrique)

Tremper les crevettes dans la panure en les tenant par le bout de la queue, puis les déposer dans l'huile. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (autour de 3 minutes). Si la panure est trop épaisse ou trop liquide, ajouter un peu d'eau ou un peu de farine pour changer la consistance.

Retirer les crevettes de l'huile et les déposer sur un papier absorbant.