



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !

Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

Email

ENVOYER

Beignets de crevettes





Ingredients

- 12 crevettes crues non décortiquées
- 50 gr de farine
- 30 gr de maïzena
- 1 c. à café de levure
- 75 ml d'eau
- Huile de friture
- sel

Pour le faire :



Step 1

Mélanger la farine, la Maïzena, le sel et la levure et former un puits. Y verser l'eau et bien mélanger (l'utilisation d'un batteur électrique facilitera l'opération). Mettre le mélange au frais pendant minimum 30 minutes.



Step 2

Décortiquer les crevettes, en prenant bien soin de laisser la queue.



Step 3

Après le temps de pose de la pâte, tremper chaque crevette dedans, pour les mettre à cuire directement après trempage.



Step 4

Cuire dans une friteuse, ou dans un bain d'huile assez profond. Laisser environ 4 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait bien doré.



Step 5

Vos beignets de crevettes sont prêts à être dégustés, idéalement accompagnés de sauce aigre-douce.

Difficulté :

Facile

Temps :

15 minutes

Info nutrition

Pour 113 Grammes


| | |
|-----------|----------|
| Calories | 242 Kcal |
| Lipides | 13 g |
| Glucides | 15.7 g |
| Protéines | 14.9 g |

Partager la recette

 Instagram

 Facebook

 Twitter

 YouTube

 Pinterest

 Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

🗲 note



Hyati

Beignets de crevettes



Gâteau au chocolat à la mayonnaise

juin 13, 2020



Riz grillé aux saucisses

juin 12, 2020



Smoothie poire-banane

juin 11, 2020







LIENS RAPIDES

[Home](#)
[Hyati](#)
[Nos recettes](#)
[Actualités](#)
[Santé](#)
[Beauté et fitness](#)
[Mentions légales](#)

VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

 [Chéraga,Alger](#)
 contact@hyati-dz.com

HORAIRES D'OUVERTURES

Dim au Jeudi : 8:00 – 17:00

