

Beignets de crevettes aux épices

INGREDIENTS

- 500 g de grosses crevettes cuites
- curry - paprika - cumin - safran
- 200 g de farine
- 20 cl d'eau avec 10 g de levure chimique
ou 20 cl de bière
- 3 œufs
- sel

Décortiquer les crevettes en faisant attention de garder la carapace du bout de la queue.
Bien les sécher et les rouler dans les épices. Réserver.

Dans un saladier, disposer la farine et la levure en cuvette. Au centre, mettre l'eau, 2 jaunes d'œufs, 2 cl d'huile et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit dépourvu de grumeaux.

Monter 3 blancs d'œufs très fermes, avec une pincée de sel fin.

Incorporer à la spatule très délicatement au mélange précédent.

Tremper les crevettes dans l'appareil et cuire une minute de chaque côté dans de l'huile à 180 °.

Si nécessaire, réchauffer au four.