



Tempura de gambas au Panko

Temps de préparation : 10 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 20 queues de gambas :

180 g de queues de gambas crues

2 œufs

Farine

Huile de friture

Chapelure panko



Préparation :

1. Décongeler et égoutter les queues de gambas.
2. Tremper respectivement dans la farine, l'œuf battu et la chapelure. Réserver sur un plateau et répéter l'opération pour toutes les gambas.
3. Cuire dans un volume d'huile pour friture bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
4. Réserver au four à 75/100°C.
5. Déguster directement avec une sauce au choix (par exemple aigre-doux).