



CREVETTES PANEES AUX FLOCONS DE RIZ VERT

par David Lacroix « Hôtel Victoria Resort » Can Tho. Vietnam.

Nbre de personnes : 4



Ingrédients

24 grosses crevettes
100 g de farine à Tempura (ou farine régulière)
2 oeufs
200 g de flocons de jeune riz vert

Pour la confiture de piment

100 g oignons
300 g de piments
200 g de sucre
10 cl de Nuoc mam
1 gousse d'ail
10 g de gingembre
10 g de citronnelle

Réalisation

Décortiquer les crevettes.

Préparer votre anglaise : tremper les crevettes en commençant par la farine, les œufs battus et les flocons de riz. Réserver.

Confiture de piments.

Emincer les oignons, couper les piments en petits morceaux (style macédoine).

Faire suer dans un peu d'huile d'olive les oignons, les piments, le gingembre écrasé, l'ail et la citronnelle. Ajouter le sucre, faire fondre et finir par le Nuoc mam

Cuire le tout à feu doux de 45 à 60 minutes.

Frire les crevettes dans l'huile chaude à 170 degrés pendant quelques minutes. Le riz vert devient soufflé comme du pop-corn.

Servir avec la confiture de piments.