

## Beignets de crevettes

### INGRÉDIENTS :

- Environ 40 grosses crevettes crues
  - 2 œufs, 1 petit verre de lait,
  - 100 gr de farine,
  - 50 gr de farine de maïs,
  - 1 cuillère à s d'huile, 7 gr de levure chimique, sel, poivre.
  - 100 gr de Chapelure asiatique (une chapelure traditionnelle peut être utilisez).
- 
- Décortiquez les crevettes en gardant juste la queue.
  - Mélangez la farine, levure et farine de maïs dans un saladier.
  - faire un puits, ajoutez les œufs battus, bien mélangez, versez l'huile et le lait petit à petit, en continuant de remuez avec le fouet, salez, poivrez.
  - Placez la pâte au réfrigérateur, reposez 1h30.
  - Versez la chapelure dans un récipient, trempez les crevettes dans la pâte, et ensuite dans la chapelure de tous les côtés.
  - Faites dorez les beignets à la friteuse.
  - Ils cuisent très vite, environ 1 min de chaque côté.
  - Les posez sur du papier absorbant et servir chaud.