Club sandwich aux crevettes croustillantes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	6 min
Portions	2
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

crevettes

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Gril chaleur tournante

6 tranches de pain de mie

Placer les tranches de pain de mie, les unes à côté des autres, sur une grille.

4 crevettes, grosses, sans carapace

2 cs de farine

2 œufs

Sel

100 g de panure panko, grillées

4 tranches de bacon

Huile d'olive

Saler les crevettes et les paner dans l'ordre suivant: farine, œufs, chapelure panko. Disposer les crevettes panées sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et les arroser d'huile d'olive. Placer le bacon dessus.

Enfourner la plaque à gâteaux au niveau 1 et la grille avec les toasts au niveau 3 dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Gril chaleur tournante 230 °C pendant 6 min

Sandwich

2 cs d'aïoli

2 cs de chutney à la mangue

2 œufs

1 tomate

½ avocat

4 feuilles de salade

8 brochettes en bois

Mélanger l’aïoli et le chutney à la mangue.

Faire cuire des œufs au plat dans une poêle.

Laver la tomate et la couper en lanières avec l’avocat.

Préparer deux sandwichs dans l’ordre suivant: tranche de pain grillé, salade, deux crevettes, tranche de pain grillé, aïoli, avocat, bacon, tomate, œuf au plat, tranche de pain grillé.

Fixer chaque sandwich en plantant quatre brochettes en bois dans les coins et couper en quatre.

200 g Cole slaw

200 g de chips

Servir les sandwichs avec les chips et le cole slaw.

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019