



Crevettes géantes panées à la noix de coco et aïoli au citron vert

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	6 min
Portions	4
Appareil	Comhair-Steam SE à partir de 2015

Crevettes géantes

400 g Crevettes géantes, décortiquées et déveinées

50 g de farine

2 œufs

50 g de noix de coco râpée

Sel au piment

Essuyer les crevettes à l'aide d'un linge de cuisine de cuisine, les assaisonner avec le sel au piment et les passer dans la farine.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud + vapeur

Casser les œufs et bien les battre. Plonger d'abord les crevettes géantes dans la préparation aux œufs, les passer ensuite dans la noix de coco râpée, puis les déposer sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Veiller à ce que les crevettes ne se touchent pas.

Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 6 min

Aïoli au citron vert

100 g d'aïoli

1 citron vert

½ bouquet de coriandre

Laver le citron vert, râper le zeste et presser le jus. Hacher finement la coriandre. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une sauce.

Servir l'aïoli avec les crevettes.





Accessoires

Plaque à gâteaux

