Beignets de crevettes

6 personnes

15 minutes

10 minutes

- 1 kg de crevettes
- 200 gr de farine
- 15 l d'eau
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- huile d'olive

Battez les oeufs et l'eau dans un saladier. Ajoutez la farine, la levure, le sel puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réservez au frais 30 minutes.

Décortiquez les crevettes en laissant les queues. Rincez les crevettes et séchez-les avec du papier absorbant. Faites chauffer 2 CS d'huile dans une poêle. Prenez les crevettes par la queue, plongez-les dans la pâte à beignets puis déposez-les dans la poêle.

Laissez cuire quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Posez les beignets sur du papier absorbant et déguster avec un sauce soja.