

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR BAUDOUIIN MILLET POUR SUBLIMER VOTRE
PETIT CHABLIS LA PERLE.

INGRÉDIENTS

16 GROSSES GAMBAS CRUES

130 G FARINE FLUIDE

1 JAUNE D'ŒUF

1 BAIN DE FRITURE

1 CITRON VERT

FLEUR DE SEL



PRÉPARATION

RETIREZ LA TÊTE DES GAMBAS. DÉCORTIQUEZ-LES EN LAISSANT LE DERNIER ANNEAU DE LA QUEUE. FENDEZ LÉGÈREMENT LA PARTIE VENTRALE.

VERSEZ 15 CL D'EAU TRÈS FROIDE DANS UNE JATTE. AJOUTEZ LE JAUNE D'ŒUF. FOUETTEZ RAPIDEMENT À LA FOURCHETTE PUIS AJOUTEZ 120 G DE FARINE, EN FOUETTANT SANS INSISTER.

CHAUFFEZ LA FRITURE À 170 °C. FARINEZ LÉGÈREMENT LES GAMBAS. TREMPEZ-LES DANS LA PÂTE, FAITES-LES FRIRE 2 MIN, EN DEUX FOURNÉES, EN LES RETOURNANT À L'ÉCUMOIRE (ELLES DOIVENT À PEINE COLORER).

ÉGOUTTEZ-LES SUR DU PAPIER ABSORBANT. PARSEMEZ DE FLEUR DE SEL ET ACCOMPAGNEZ DE CITRON VERT.