Chips à la crevette et au piment



Produits Bresc utilisés



Bresc Curry rouge thaï 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Ingrédients

600 g

- 250 g de farine de tapioca
- 250 g de crevettes roses cuites et pelées
- 3 gousses d'ail finement hachées
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 50 g de Thai red curry Bresc
- 10 ml d'eau
- sel selon votre goût
- feuille de bananier ou feuille d'aluminium

Méthode de préparation

Mixer finement les crevettes dans le robot culinaire. Puis mélanger tous les ingrédients et en faire un long rouleau.
L'envelopper dans une feuille de bananier ou dans un film plastique (éventuellement sous vide) et le laisser cuire à la vapeur pendant environ 2 heures dans un cuiseur à riz. Laisser refroidir le rouleau. Couper la pâte en fines tranches et laisser sécher les tranches au four (70°C).
Le séchage au four dure de 10 à 12 heures. Après quoi les chips à la crevette (kroepoek) sont prêtes pour la friture.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000