Tempura de crevettes avec avocat et trempette au wasabi



Ingrédients

4

- 12 crevettes tigrées noires 16/12
- 4 Cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 3 jaunes d'œuf
- 2 avocats
- 5 dl d'eau (glacée)
- 100 g de Wasabi-dip Bresc
- 80 g de farine
- 10 g de purée d'ail fumé Bresc
- cresson

Méthode de préparation

Décortiquer les crevettes et les assécher en les tapotant. Mélanger la farine avec l'œuf, l'eau et la purée d'ail fumé. Nettoyer et couper l'avocat en deux, retirer le noyau et le remplir de trempette au wasabi. Tremper les crevettes dans la pâte tempura et les faire frire à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Avec un pinceau, tracer une ligne de trempette au wasabi sur une assiette. Déposer trois crevettes sur l'avocat et garnir de cresson et d'une tomate cerise. Dresser l'avocat sur la ligne de trempette au wasabi.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail fumé 325g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

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