



Collations

Schnitzel de scampis avec sauce au chili doux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 scampi's (grands, décortiqués)
4 cuillères à soupe de chapelure japonaise
tirez huile de sésame
1 citron vert (zeste)
1 gousse d'ail
2 œufs
1 cuillère à café de gingembre (râpé)

Pour la sauce chili douce

1 cuillère à soupe de maïzena (mélangée à de l'eau)
1 cuillère à café de gingembre (râpé)
10 centilitres de vinaigre de vin blanc
1 cuillère à café de purée de tomate
1 cuillère à café de ketchup
100 grammes de sucre
20 centilitres d'eau
2 gousses d'ail
3 piments

Méthode de préparation

Décortiquez les scampis et déposez-les entre deux feuilles de film alimentaire. Écrasez-les précautionneusement à l'aide du fond d'un verre solide, pour obtenir un schnitzel, mais pas trop mince. Ensuite, faites mariner le schnitzel avec de l'ail haché, du gingembre râpé, de l'huile de sésame et le zeste de citron vert. Assaisonnez généreusement.

Battez les œufs et trempez-y les schnitzels. Passez-les ensuite dans la chapelure et laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur. Faites frire à 170°C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 2 minutes).

Hachez finement les piments, l'ail et le gingembre puis faites revenir. Ajoutez la purée de tomates et poursuivez la cuisson. Ajoutez le sucre, l'eau et le vinaigre, ainsi que le ketchup. Liez avec la Maïzena (délayée dans un peu d'eau) jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.

Conseil:

Servez-les avec ce délicieux [crab cake avec yaourt épicé](#).

Ustensiles de cuisine

Friteuse

