

Scampis frits avec une sauce aigre-douce



NO DE RECETTE : 2020121 | VERSION : 26.10.2020

Quantité Description

1000 g	Scampis, décortiqués et éviscérés
100 g	CHAPELURE CROUSTILLANTE (1705878)
100 g	SAUCE WOK AIGRE-DOUCE (1712857)
Batter	
500 g	Eau
200 g	BATTER ÉPICÉ CL (1705877)
1900 g	

Manipulation

- 1) Décongeler les scampis.
- 2) Pour préparer le batter, mélanger le BATTER ÉPICÉ CL avec de l'eau.
- 3) Tremper d'abord les scampis dans le batter et ensuite dans la CHAPELURE CROUSTILLANTE
- 4) Pré-frire pendant 1 minute à 180 °C.
- 5) Servir avec la SAUCE WOK AIGRE-DOUCE comme sauce dip.

Préparation

À la friteuse ou au four.

Notes