

# Beignets de crevettes



1 h 30 Difficulté ★☆☆

## Ingrédients (3 personnes):

400g de queues de crevettes  
2 oeufs  
1 petit verre de lait  
100g de farine  
50g de maizena  
1 c. à s. d'huile  
5g de levure chimique  
sel  
poivre

## Préparation:

Mélangez tous les ingrédients ensemble (sauf les crevettes) et laissez reposer 1H à température ambiante.

Faites chauffer une poêle avec une bonne quantité d'huile (ou utilisez votre friteuse) et prenez une à une les crevettes, trempez les dans la pâte sauf la queue. Et mettez les de suite dans l'huile comptez moins d'une minute de cuisson de chaque côté, juste le temps qu'elles soient dorées