

## Beignets de crevettes :



**Difficulté :**



### Ingrédients :

500g de crevettes (25 grosses crevettes)

200gr de farine

1 sachet de levure chimique

15cl d'eau

1 c. à soupe d'huile

1 demi c. à café de sel

1 œuf

1 demi oignon

1 branche de persil

### Préparation :

**1** Dans un récipient mélanger la farine, la levure, le sel et l'huile. A l'aide d'une cuillère en bois ajouter petit à petit l'eau tiédie.

**2** Battre l'œuf et le rajouter à la préparation à l'aide d'un fouet. La pâte doit être épaisse et fluide.

**3** Émincer finement le persil et l'oignon et le rajouter à la préparation.

**4** Laissez reposer 20 minutes. Pendant ce temps décortiquer les crevettes en prenant soin de laisser l'extrémité, les réserver.

**5** Faire chauffer l'huile de friture, tremper 1 à 1 les queues de crevette dans la pâte et les faire frire. Laissez gonfler et dorer. Les égoutter sur du papier absorbant.