



Assiette de crevettes géantes à la noix de coco avec salade de chou et quartiers de pommes de terre

Soirée de match

Épicée

35 minutes



Crevettes géantes
285 g | 570 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Mélange pour
salade de chou
170 g | 340 g



Chutney de
mangues
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mayo épicée
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Œuf
1 | 2



Chapelure panko
½ tasse | 1 tasse



Coriandre
7 g | 14 g



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
3 c. à soupe |
6 c. à soupe



Noix de coco,
râpée
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Vinaigre de riz
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Assaisonner du **mélange d'épices acidulé à l'ail, saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer

- Entre-temps, hacher finement la **coriandre**.
- Ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse** dans un grand sac de plastique à fermeture glissière.
- Dans un bol moyen, mélanger la **chapelure** et la **noix de coco**. (**REMARQUE** : Ceci est votre panure).
- Dans un petit bol, ajouter l'**œuf** et fouetter à l'aide d'une fourchette. (**REMARQUE** : C'est votre œuf battu.)

3



Paner les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**. Sécher avec un essuie-tout.
- Enlever et jeter les queues. **Saler et poivrer**.
- Dans le sac de plastique hermétique contenant le **mélange d'épices pour sauce crémeuse** (celui de l'étape 2), ajouter les **crevettes**. Secouer le sac pour enrober uniformément les **crevettes**.
- Tremper une **crevette à la fois** dans l'**œuf battu**, puis enrober la **crevette** de **mélange de chapelure à la noix de coco**, en pressant délicatement pour qu'elle adhère bien.
- Réserver la **crevette** dans une assiette et répéter les mêmes étapes pour **toutes** les **crevettes**.

4



Frir les crevettes

- Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer ¼ **tasse** (½ tasse) d'**huile** à feu moyen-élevé. Avec précaution, ajouter les **crevettes**, une à la fois, dans la poêle. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle! Frir les crevettes en plusieurs étapes, au besoin.)
- Frir de 2 à 3 min, en retournant avec précaution une fois à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses et que la panure soit dorée**.
- Transférer les **crevettes** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

5



Préparer la salade de chou

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, la **moitié** de la **coriandre**, la **moitié** de la **mayo épicée** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **chutney de mangues**. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le mélange pour **salade de chou**. Remuer pour enrober.

6



Préparer la sauce et servir

- Dans un autre petit bol, ajouter le **reste** de la **mayo épicée**, le **reste** du **chutney de mangues** et ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**. Bien mélanger.
- Répartir les **crevettes**, la **salade de chou** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Parsemer les **crevettes** du **reste** de la **coriandre**.
- Servir la **sauce à la mangue épicée** comme trempette.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



Ce repas ne vous convient pas?
Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.