



Salade crevettes croûte de sésame

Temps de préparation: 35 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

300g de crevettes d'Equateur, crues

2 œufs entiers

200g de farine

250g de sésame torréfié

500g de mesclun de salade

10cl d'huile d'olive

10cl d'huile de sésame

10cl de sauce soja

Quelques fines herbes

Sel, poivre



Préparation :

1. Faire décongeler les crevettes la veille ou les faire tremper 1 heure dans de l'eau froide.
2. Paner les crevettes à l'anglaise, c'est-à-dire les passer d'abord dans la farine puis dans l'œuf battu assaisonné puis dans les graines de sésame.
3. Faire frire les crevettes dans une huile à 180°C.
4. Mélanger les huiles avec de la sauce soja et assaisonner.
5. Dresser les crevettes sur une belle salade avec des herbes fraîches et la vinaigrette à part.