

Beignets de crevettes et porc



Ingrédients :

- Baguettes 2
- Crevettes 500g
- Filet de porc 250g
- Œufs 4
- Oignons 2 gros
- Coriandre 1 bouquet
- Sel / poivre X
- Ciboulette thaï X
- Huile arachide 1l

Méthode :

- Prendre du pain rassis de la veille, le découper en tranche de 1 cm d'épaisseur.
- Décortiquer les crevettes, puis les découper en morceaux, ainsi que la viande.
- Hacher également les oignons, le cerfeuil et la ciboulette.
- Mettre le tout dans un saladier, ajouter les œufs, le sel, le poivre.
- Mélanger le tout.
- Tartiner les tranches de pain, avec la farce.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle, Déposer les tartines face bombée contre la poêle. Les retourner au bout d'une minute pour les cuire sur l'autre face encore une autre minute.
- Débarrasser dans un plat et servir tiède.
- Cette tartine peut être accompagnée de sauce Spring roll.