# Bouchées de crevettes panées à la noix de coco

Des crevettes enrobées de noix de coco râpée et cuites au four, croustillantes dehors et tendres dedans. Servies avec une sauce douce-piquante.

| 4 personnes | 20 min préparation | 12 min cuisson | 32 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 400 g de grosses crevettes décortiquées
- 60 g de noix de coco râpée
- 40 g de chapelure
- 2 œufs
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à café de sel
- 4 c. à soupe de sauce chili douce

## Préparation

1. Mélanger la noix de coco et la chapelure dans le bol.
   **10 sec / vitesse 4**
2. Verser la panure dans une assiette et battre les œufs dans une autre.
3. Fariner les crevettes, les tremper dans l'œuf puis dans la panure.
4. Poser sur une plaque et huiler légèrement.
5. Cuire 12 minutes à 200°C en retournant à mi-cuisson.
6. Servir avec la sauce chili douce.

**Le conseil de Tiha**
Ne cuis pas trop : dès que la panure est dorée, les crevettes sont à point.

**Conservation :** à consommer le jour même.