

# D'CACTUS REZEPT VUN DER WOCH



**CREVETTES  
AU COCO  
AVEC**

## CREVETTES AU COCO

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MIN.

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

### INGRÉDIENTS

1 verre de BIO ALNATURA huile de coco native

500 g de crevettes décortiquées

200 g de farine

3 œufs

300 g de chapelure

300 g de noix de coco râpée

Pour le dip:

1 mangue fraîche

50 ml de crème de noix de coco

1 piment piquant

1 c. à s. de miel

1 c. à s. de moutarde

60 g de fromage frais (Philadelphia)

### PRÉPARATION:

Lavez et nettoyer les crevettes.

Paner les crevettes.

Les passer dans la farine puis dans l'œuf et dans la chapelure, encore une fois dans l'œuf et après dans la noix de coco râpée.

Faire chauffer l'huile de coco dans une poêle.

Y mettre les crevettes déjà panées et faire frire chacune pendant 3 minutes. Saler.

Retirer et faire égoutter sur du papier essuie-tout pour enlever l'excès d'huile.

Pour le dip:

Couper la mangue et le piment.

Mixer les mangues, le piment, le miel, la crème de noix de coco, la moutarde et le fromage frais.

À déguster avec une Corona très froide.

