

CREVETTES TANDOORI

RECETTE À RETROUVER PAGE 80
DANS LE LIVRE MA CUISINE AU AIRFRYER.
ÉDITION MARABOUT

- 4 personnes
- Préparation : 15 minutes
- Marinade : 30 minutes
- Cuisson : 20 minutes

• Crevettes



300 g de crevettes
décortiquées
(calibre 12/16)



1/2 bouquet de
coriandre

• Marinade



1 yaourt
(125 g)

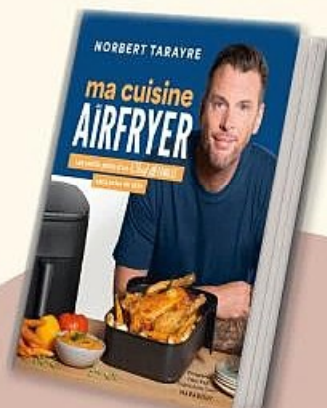


Le jus de 1
citron

- 1 c. à café d'ail semoule
- 1 c. à café de gingembre frais
(ou 1/2 c. à café de gingembre moulu)
- 1 c. à café de pâte de miso
- 1/2 c. à café de paprika
- 1/2 c. à café de curcuma
- 1/2 c. à café de coriandre moulue
- Sel



1. **Pour la marinade :** Éplucher et hacher le gingembre. Dans un saladier, mettre le yaourt, ajouter l'ail semoule, le gingembre, le miso, le paprika, le curcuma, la coriandre moulue, le jus de citron et une bonne pincée de sel. Bien mélanger.
2. **Pour les crevettes :** Plonger les crevettes dans la marinade, mélanger, filmer et laisser mariner au moins 30 minutes au réfrigérateur. Disposer les crevettes dans un plat à gratin dans le panier de l'airfryer (sans trop les entasser).
3. **Pour la cuisson :** Faire cuire à 200 °C pendant 20 minutes en mélangeant à mi-cuisson. Servir avec de la coriandre fraîche.



LE LIVRE

19€⁹⁵

**MA CUISINE AU AIRFRYER
LES PETITS PLATS D'UN CHEF
DE FAMILLE SANS PRISE DE TÊTE**

Norbert Tarayre
Réf. 594342
Des plats variés pour plaire à tous.

Auchan Qilive

54€⁹⁹

Dont 0,42€ d'éco-participation
**QILIVE FRITEUSE SANS HUILE
Q.5555⁽¹⁾**

2700W, 1 bac 1L et 1 bac 6L, écran tactile,
8 programmes, fonction de synchronisation
de cuisson, thermostat réglable jusqu'à
200°C, minuterie jusqu'à 60 min.
Réf. 483946



(1) Indépendamment de la garantie fabricant, ce produit bénéficie de la garantie légale de conformité
Liste des produits de cette page qui ne sont pas disponibles dans les magasins correspondants : "QILIVE FRITEUSE SANS HUILE Q.5555" : Bagnolet.