

KRAPUK (beignets de crevettes)



Les beignets Krupuk sont des beignets craquants réalisés à partir de chair de poissons ou de crevettes. Les meilleurs krupuk viennent de Sidoarjo à l'est de l'île de Java et Palembang dans l'île de Sumatra en Indonésie. Crus, les beignets ressemblent à des disques durs et translucides. Cuits en friture, les beignets ou chips gonflent rapidement et quadruplent de taille.

Vous pouvez les préparer vous-mêmes et ainsi ajouter vos propres parfums comme des zestes de citron de café.

Ingrédients

250 g de crevettes crues, décortiquées	2 csp de nuoc mam
250 g de farine de tapioca	½ cc sucre
2 ou 3 gousses d'ail	eau
1 cc sel	huile de friture
1 cc de poivre	

Dans un mortier, réduire l'ail, le sel et le poivre en une pâte homogène. Ajouter les crevettes hachées et piler jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse.

Transférer dans un bol. Ajouter la farine de tapioca, le nuoc mam et le sucre. Bien mélanger et travailler la pâte min 10 minutes afin d'obtenir une pâte lisse, souple mais ferme. Ajouter de l'eau si la pâte est trop dure.

Rouler la pâte en un rouleau de 5 cm de diamètre. Enrouler dans un film alimentaire et cuire à la vapeur 30 minutes. Laisser refroidir. Couper le rouleau en tranches fines. Les tranches doivent être translucides. Laisser sécher plusieurs jours ou dans un appareil à déshydrater.

Cuisson : cuire les beignets dans de l'huile chaude (180°C). Ne pas cuire trop de beignets à la fois car ils vont augmenter très rapidement de volume. La cuisson prend environ 30 secondes (ils ne doivent pas brunir).

Les conserver dans une boîte métallique. Bon appétit !