Salade-repas mexicaine aux scampis à la noix de coco

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour la salade

1 laitue iceberg (en lanières)
1 mangue (en morceaux)
1 avocat (en cubes)
1 oignon rouge (émincé)
1 ravier tomates cerises (coupées en deux)
1 piment rouge (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
1 petit pièce de gingembre (émincé)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
1 citron vert (le jus)
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
sel et poivre

Pour les scampis

24 scampis (gros - décongelés, déveinés et décortiqués)
175 grammes de farine
1 1⁄2 cuillerées à thé de poudre à lever
sel
1 œuf
150 ml d'eau gazeuse (glacée)
1 bouteille d'huile d'arachide
60 grammes de panko
60 grammes de noix de coco
poivre

Méthode de préparation

1. **Préparez d’abord la salade : mélangez bien tous les ingrédients.**
2. **Séchez les scampis.**
3. **Préparez la pâte : tamisez 125 g de farine et la poudre à lever dans un grand bol. Ajoutez le sel. Incorporez un œuf et mélangez. Arrosez avec l’eau et remuez pour obtenir une pâte lisse.**
4. **Faites chauffer l’huile dans une casserole profonde à une température de 180 °C (ou utilisez la friteuse). Versez le reste de la farine, un peu de sel et de poivre dans un petit bol et, dans un autre bol, mélangez le panko et la noix de coco. Passez d’abord les scampis dans le bol avec la farine, puis dans la pâte et enfin dans le mélange panko-coco. Disposez les scampis panés côte à côte sur un plat. Faites-les frire en petites fournées pendant 1 à 2 minutes jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant.**
5. **Accompagnez-les de salade mexicaine.**