Scampis croustillants et sauce tartare pour l’apéro

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour la sauce tartare :

4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 jeunes oignons (émincés)
1 cornichon (émincé)
1 œuf (dur, écrasé)
3 brins de persil plat (ciselé)
1⁄2 citron (jus)
sel et poivre

Extra :

16 scampis
2 blancs d'œufs (battus)
100 grammes de panko
huile de friture

Méthode de préparation

1. **Préparez d'abord la sauce tartare : mélangez la mayonnaise, les jeunes oignons, le cornichon, l'œuf, le persil et le jus de citron. Salez et poivrez.**

2. **Décortiquez les scampis, mais laissez le bout de la queue. Déveinez-les et séchez-les. Trempez d'abord les scampis dans le blanc d'œuf et puis dans le panko. Laissez la panure se figer quelques instants et laissez dorer les scampis dans une huile de friture à 180 °C. Égouttez-les sur du papier absorbant et accompagnez-les de sauce tartare.**