Scampis croustillants et guacamole de petits pois épicé

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

24 scampis (décongelés, déveinés)
sel et poivre
1 tasse de farine
1 œuf (losgeklopt)
1 tasse de panko
500 grammes de petits pois surgelés
1 gousse d'ail (émincée)
1 citron vert (le jus)
1 petit bocal de crème aigre
1 bouquet de coriandre (ou de menthe - ciselée)
1 piment espagnol (émincé)
huile de friture
400 grammes de tomates cerises (en quartiers)

Méthode de préparation

1. **Séchez bien les scampis. Salez et poivrez. Passez-les successivement dans la farine, l'œuf et le panko. Disposez-les côte à côte sur un plat et laissez-les reposer au réfrigérateur.**

2. **Portez de l'eau légèrement salée à ébullition dans une grande casserole. Ajoutez les petits pois surgelés et attendez que l'eau bouille. Laissez bouillir 1 minute et égouttez. Passez-les immédiatement à l'eau froide. Versez-les dans un récipient et ajoutez l'ail, le jus de citron vert et la crème épaisse. Écrasez ou mixez le mélange pour obtenir la texture d'un guacamole. Salez et poivrez bien. Ajoutez la coriandre et le piment rouge.**

3. **Faites frire les scampis dans une huile à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (± 2 minutes).**

4. **Servez avec du guacamole et des tomates cerises.**