

PREPARE THIS IN ADVANCE...  
PRÉPAREZ CECI À L'AVANCE...

## FIRECRACKER SHRIMP

### INGREDIENTS

300g shrimp, tail on  
1 tbsp chili sauce  
1 tsp ginger  
1 tsp garlic  
1 tsp soy sauce  
1 tsp lemon juice  
1/2 tsp white pepper  
1/2 tsp salt  
2 tsp corn flour

Spring roll sheet/wrappers  
Vegetable oil for frying

For flour glue:

2 tbsp flour  
3 tbsp water

### INSTRUCTIONS

1. Lightly score the shrimp on the underside. Put all shrimp in a bowl.
2. Add chili sauce, ginger, garlic, soy sauce, lemon juice, white pepper, salt and corn flour to shrimp. Mix well, covering shrimp with seasoning.
3. Marinate for 10 minutes.
4. Cut spring roll sheet in half diagonally to make two large triangles. Cut again to make smaller triangles.
5. Prepare the flour glue by mixing flour and water together.
6. Dry excess moisture off shrimp prior to ensure the wrapper doesn't get soggy.
7. Working with one triangular wrapper at a time, lay the shrimp on a narrower corner of wrapper, with tail of shrimp extending over edge. Tightly roll wrapper once over shrimp. Fold the middle point of the triangle over shrimp, continue rolling almost to end. Rub some flour glue on the point of the wrap and continue rolling to seal. Repeat with remaining wrappers and shrimp.
8. Heat vegetable oil over medium-high heat.
9. Put shrimp into oil one at a time. Fry until golden brown, 7-8 minutes.
10. With chopsticks or long tongs, transfer to rack set on a baking sheet. Let drain briefly, then serve hot with your favourite dipping sauce.



## CREVETTE PÊTARD

### INGRÉDIENTS

300g de crevettes, queue incluse  
1 c. à soupe de sauce chili  
1 c. à thé de gingembre  
1 c. à thé d'ail  
1 c. à thé de sauce soja  
1 c. à thé de jus de citron  
1/2 c. à thé de poivre blanc  
1/2 c. à thé de sel  
2 c. à thé de farine de maïs

Feuille de rouleaux de printemps  
Huile végétale pour la friture

Pour la colle à la farine:

2 c. à soupe de farine  
3 c. à soupe d'eau

### INSTRUCTIONS

1. Entaillez légèrement les crevettes sur le dessous. Mettez toutes les crevettes dans un bol.
2. Ajouter la sauce chili, le gingembre, l'ail, la sauce soya, le jus de citron, le poivre blanc, le sel et la farine de maïs aux crevettes. Bien mélanger et couvrir les crevettes d'assaisonnement.
3. Laisser mariner 10 minutes.
4. Couper la feuille de rouleau de printemps en deux en diagonale pour former deux grands triangles. Coupez à nouveau pour faire des triangles plus petits.
5. Préparez la colle à farine en mélangeant la farine et l'eau.
6. Sécher le liquide des crevettes avant de s'assurer que l'emballage ne soit pas détrempé.
7. En travaillant avec un emballage triangulaire à la fois, déposez les crevettes sur un coin plus étroit de l'emballage, avec la queue des crevettes s'étendant sur le bord. Rouler fermement l'emballage une fois sur les crevettes. Pliez le point médian du triangle sur les crevettes, continuez à rouler presque jusqu'à la fin. Frottez un peu de colle de farine sur la pointe de la pellicule et continuez à rouler pour sceller. Répéter avec les autres emballages et les crevettes.
8. Chauffer l'huile végétale à feu moyen-vif.
9. Mettez les crevettes dans l'huile une par une. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, 7 à 8 minutes.
10. À l'aide de baguettes ou de longues pinces, transférer sur une grille posée sur une plaque à pâtisserie. Laisser égoutter brièvement, puis servez chaud avec votre trempette préférée.

