

# Mini-pancakes aux crevettes

Données nutritionnelles (par portion):  
**538 kJ / 129 kcal**

Matières grasses: **9 g** Protéines: **7,5 g**  
Glucides: **4,2 g**

## INGRÉDIENTS

4 portions

- 1** feuille de nori (algues séchées)
- 200 g** de crevettes (White Tiger, surgelées ou fraîches)
- 40 g** d'oignons
- 1 pincée** de fécule ou de semoule de maïs
- Graisse végétale pour faire frire
- Sauce barbecue Teriyaki au miel Kikkoman
- 1 pincée** de mayonnaise
- Shichimi (poudre aux 7 épices) ou piment

## PRÉPARATION

### Étape 1

Couper la feuille de nori à la taille 6 x 4 cm. Éplucher les crevettes et enlever l'intestin. Couper en gros morceaux et mélanger pour en faire une pâte de Surimi.

### Étape 2

Hacher finement les oignons nettoyés et saupoudrer de fécule. Mettre les oignons dans une jatte, ajouter la pâte de surimi, bien mélanger. En faire des petits pancakes (env. 20 g). Enrouler chaque cake dans une feuille de nori. La paner dans de la fécule et faire frire à 170° C.

### Étape 3

Garnir de Kikkoman Sauce Barbecue Teriyaki au miel, de mayonnaise et de shichimi et servir très chaud.