

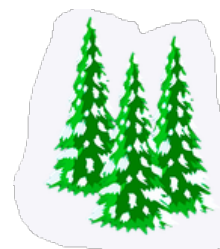
Croquettes aux crevettes

Voici déjà revenu le temps des fêtes de fin d'année et 5 ans après vous avoir proposé les fondus au fromage, je vous présente les croquettes aux crevettes, autre délice de notre gastronomie.



Ingrédients

- 50 g de beurre
- 100 g de farine + un peu pour paner les croquettes
- 2 dl de fumet de poisson
- 2 œufs
- 200 g de crevettes grises épluchées
- 1 citron
- sel, poivre et muscade
- chapelure
- quelques branches de persil



Préparation

Faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et cuisez 1 minute en mélangeant bien.

Versez le fumet de poisson et laissez cuire quelques minutes pour bien épaissir la préparation tout en remuant régulièrement.

Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs (conservez les blancs au réfrigérateur pour paner), puis les crevettes. Assaisonnez avec 2 cc de jus de citron, la muscade, le sel et le poivre selon votre goût.

Étalez la préparation sur un papier sulfurisé dans un plat rectangulaire sur une épaisseur d'environ 2 cm. Placez-la au réfrigérateur pendant plusieurs heures (ou même une nuit) pour qu'elle durcisse.

Découpez en petits rectangles et éventuellement transformez-les en cylindres (si cette forme vous plaît mieux) ou en boules... Vous pouvez aussi rouler de petites boules pour l'apéritif.

Passez les croquettes successivement dans 3 assiettes contenant la 1ère de la farine, la 2ème les blancs d'œufs et la 3ème de la chapelure en enduisant bien à chaque fois tous les côtés et en secouant pour faire tomber l'excédent.

Stockez vos croquettes au moins une heure au réfrigérateur pour éviter qu'elles ne se défassent à la cuisson. Vous pouvez aussi les congeler.

Cuisez quelques minutes à 180° dans une friteuse dans laquelle vous pouvez aussi faire frire brièvement quelques branches de persil (décoration comestible bien de chez nous).

Egouttez sur du papier absorbant

Décorez les assiettes avec le persil frit et des morceaux de citron.

Bon appétit !

