

Croquettes de crevettes grises

Préparation : 25 mn + 12 h de repos

Cuisson : 4 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (12 croquettes)

200 g de crevettes grises décortiquées
60 g de beurre
120 g de farine
25 cl de fumet de poisson ou de crevettes
25 cl de lait
6 g de gélatine (3 feuilles)
1 oeuf ou 2
2 c à s de crème fraîche
20 g de gruyère râpé
Le jus d'1/2 citron
Chapelure
Un peu d'huile
Sel et poivre de Cayenne

Faire un roux avec le beurre et 60 g de farine, quand il est sec ajouter en 3 fois le fumet de poisson et le lait. Porter à ébullition. Ajouter le jus du demi citron et la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Assaisonner.

Ajouter le jaune d'un oeuf (conserver le blanc pour la panure), la crème fraîche et le gruyère râpé. Incorporer en dernier les crevettes grises en mélangeant délicatement. Quand tout est bien mélangé verser dans un saladier et laisser reposer 12 h au réfrigérateur.

Le lendemain façonner des croquettes d'environ 80 g chacune. Les rouler dans la farine puis dans le blanc d'oeuf battu à la fourchette et assaisonné de poivre, de sel et d'un peu d'huile. Rouler ensuite les croquettes dans la chapelure en enrobant bien toute la surface. A ce stade on peut remettre les croquettes au frais ou les congeler.

Faire cuire les croquettes à la friteuse dans l'huile à 165° pendant 4 mn environ, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servir avec du citron et du persil frit (que je n'ai pas mis).

Vin conseillé : un entre-deux-mers

Conseil : attention à la température de la friture qui ne doit pas dépasser 165° sous peine d'éclatement des croquettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>