



Croquettes de crevettes

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Croquettes de crevettes

Quantité : pour 24 croquettes - Durée totale : 1 jour

Ingrédients

- 1 kg de crevettes grises cuites
 - 120 g de beurre
 - 1 oignon
 - 1 branche de céleri
 - 1 carotte
 - 1 l de lait
 - 1 dl de crème fraîche épaisse
 - 130 g de farine
 - 1 citron
 - 2 œufs
 - Chapelure, ou mieux, 250 gr de pain de mie toasté et passé au mixer
 - Noix de muscade moulue, poivre et sel
-

Préparation

La veille

1. Éplucher les crevettes et conserver les parures (queues et têtes).
2. Éplucher et hacher la carotte, l'oignon et la branche de céleri.
3. Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole et y faire revenir à feu doux les légumes pendant 5 minutes. Ajouter les parures des crevettes, puis le lait. Laisser réduire à petit feu jusqu'à obtenir 1/2 l de jus (environ 1h). Filtrer en pressant.
4. Séparer les blancs des jaunes des œufs. Réserver les blancs au réfrigérateur.
5. Battre la crème avec les jaunes d'œufs.
6. Mettre le reste du beurre dans une casserole et faire un roux avec la farine. Verser le court-bouillon de crevettes et laissez cuire 10 minutes en remuant.
7. Hors du feu, ajouter la crème aux œufs et les crevettes épluchées, puis sel, poivre et noix de muscade. Presser le citron et ajouter à l'appareil.
8. Étaler la pâte dans un plat rectangulaire à bords hauts de 20x25 cm, couvrir et placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même

1. Battre les blancs d'œufs avec un peu d'huile.
 2. Découper la pâte en 24 parts égales.
 3. Avec chaque part de pâte, former une croquette, la rouler dans le blanc d'œuf puis dans la chapelure et la déposer dans un plat.
 4. Faire reposer les croquettes une heure au minimum au réfrigérateur, ou encore au congélateur pour qu'elles ne se défassent pas à la cuisson.
 5. Faire frire à 180° pendant 5 à 8 minutes.
-

Remarques ou suggestions



Croquettes de crevettes

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

- Servir avec des branches de persil frit et des quartiers de citron.
- Ces croquettes peuvent être conservées au congélateur.

Publié par Lucullent le 9 avril 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.