Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boulettes de scampis fritti

Ingrédients

8 crevettes Obsiblue, 1 morceau de gingembre, 1 piment vert , 1 échalote , 1 citron vert, 2 tiges de citronnelle , 1 botte de coriandre, 2 œufs, Chapelure panko, Fécule de pomme de terre, Huile de friture ,

Préparation

Peler le gingembre. Presser le demi-citron. Égrainer et hacher le piment. Emincer l'échalote et la citronnelle. Effeuiller la coriandre. Placer le tout dans un mixeur et mixer jusqu'à obtenir une pâte.
Nettoyer les crevettes et les ajouter dans le mixeur avec la pâte. Mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
Portez 2 litres d'eau salée à ébullition dans une casserole.
Former de petites boulettes de scampis. Pocher les boulettes 2 minutes dans l'eau bouillante. Les égoutter du papier absorbant.
Préparer 3 assiettes creuses avec la fécule de pomme de terre, l'œuf battu et la chapelure panko. Rouler successivement les boulettes de scampis dans la fécule, puis l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Cuire dans un bain d'huile à 170°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Servir les boulettes de scampis frites avec une sauce tartare/coriandre maison.

Notes :