



Mmmmh!

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

Croquettes aux crevettes grises, salade de persil frais-frit



Ingrédients

300 gr de crevettes grises décortiquées, 200 gr de farine, 100 gr de beurre, 25 cl de bouillon de crustacés, 25 cl de lait, 10 cl de crème fraîche, 10 cl de jus de langoustine rôtie, 6 gr de feuille de gélatine, 4 oeufs, 2 citrons, 1 bouquet de persil frisé, 1 bouquet de persil plat, Piment d'Espelette, Piment de Cayenne, Huile d'olive, Sel, Poivre,

Préparation

Préparer le bouillon de crustacés en y ajoutant 50 gr de crevettes grises, 5 cl de jus de langoustine et un pincée de sel. Amener à petite ébullition, couper le feu, et laisser infuser 20 minutes. Mixer le bouillon et passer le au chinois pour n'en retirer que le jus. Ajouter le lait et le reste du jus de langoustine. Il faut obtenir 50 cl de liquide, au besoin, ajouter de l'eau.

Séparer les jaunes des blancs des oeufs. Réserver.

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Préparer un roux en faisant fondre 100 gr de beurre. Sur feu doux, ajouter 100 gr de farine tamisée. Fouetter énergiquement pour sécher le roux et éviter l'apparition de grumeaux. Ajouter progressivement le mélange bouillon/lait tout en fouettant. Porter à légère ébullition.

Hors du feu, ajouter le jus d'un 1/2 citron et les feuilles de gélatine essorées. Fouetter doucement, puis incorporer à l'appareil 2 jaunes d'oeufs, la crème fraîche, une 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette et 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne. Mélanger à la spatule et ajouter 200 gr de crevettes grises.

Étaler la préparation dans un plat sur une hauteur de plus ou moins 5 cm, et placer au frigo 24 heures ou au congélateur pendant 1H30.

Préparer un plat avec la farine, 2 oeufs légèrement battus et la chapelure.

Façonner des boules de 5 cm de diamètre et plonger les dans la farine, les oeufs, et puis enrober de chapelure. Conserver au frigo le temps de les passer dans un bain de friture.

Prélever les zestes des citrons et émincer en fine julienne. Extraire le jus d'un 1/2 citron. Émulsionner le jus de citron avec 2 càs d'huile d'olive. Ajouter le persil plat effeuillé et les zestes de citrons.

Faire frire pendant 2 minutes les croquettes de crevettes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Réserver au four, préchauffé à 120°, jusqu'au service. Faire frire le persil frisé.

Servir les croquettes avec des quartiers de citron et la salade de persil plat surmontée de persil frit.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....