



Croquettes aux crevettes

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

Une spécialité de la cuisine belge à laquelle les parures des crevettes cuites dans un bouillon aromatique donne tout son goût.

Quantité: 24 croquettes - Difficulté: Intermédiaire - Durée: 24 h

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
- 250 g de pain de mie
- noix de muscade moulue

Pour servir

- persil frisé
- citron

Matériel et accessoires

- un mixer

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 environ une heure, ou jusqu'à obtenir 1/2 l de jus. 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 blanc 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, les crevettes épluchées et la noix de muscade. Poivrer.
 8. Presser le citron et ajouter à l'appareil.
 9. Étaler la pâte dans un plat rectangulaire à bords hauts de 20×25 cm, couvrir et placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même

1. Confectionner de la chapelure : faire griller sans noircir le pain de mie.
2. Lorsque les tranches sont froides, les passer au mixer et les tamiser.
3. Battre les blancs d'œufs avec un peu d'huile.
4. Découper la pâte en 24 parts égales.
5. 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. Travailler avec les mains légèrement humides.
6. Faire reposer les croquettes une heure au minimum au réfrigérateur, ou encore au congélateur pour qu'elles ne se défassent pas à la cuisson.
7. Faire frire à 180° pendant 5 à 8 minutes.
8. Servir deux ou trois croquettes par personne, accompagnées de branches de persil frit et de grosses rondelles de citron.

Remarques ou suggestions

- Une fois refroidies, ces croquettes peuvent être congelées pour être réchauffées à four chaud plus tard.