



BOULETTES DE CREVETTES THAÏES A MA FACON



Pour 4 personnes:

- 600 g de grosses crevettes cuites
- 5 oignons nouveaux et deux de leurs tiges hachés finement
- ½ poivron rouge coupé en tous petits dés et revenus quelques minutes à la poêle
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 petit piment rouge (épépiné et émincé)
- 1 càc de gingembre râpé
- 1 càs de farine de riz ou de Maïzena
- 2 càs de sauce d'huître
- 2 càs de coriandre fraîche ciselée(à défaut, persil plat)
- Chapelure, sel si nécessaire
- Huile pour friture ou comme moi juste un peu pour les faire revenir à la poêle
- Gelée de piment (j'ai trouvé de la gelée de piment d'Espelette)
- 1 citron vert

Après avoir décortiqué les crevettes, les hacher grossièrement au mixer. Mettre cette chair dans un bol et lui ajouter tous les autres ingrédients, assaisonner si nécessaire.

Former des boulettes de la taille que vous voulez et les rouler dans la chapelure avant de les mettre au réfrigérateur au moins pour ½ heure ce qui les raffermira et évitera qu'elles ne se défassent à la cuisson.

Cuire soit en friture soit comme des pommes de terre sautées puisqu'ils suffit de les réchauffer, tout étant déjà cuit. Servir avec la gelée de piment et des quartiers de citron vert.