

Binôme gourmand

BOULETTES DE CREVETTES



Ingrédients pour 15 boulettes environ :

400 g de grosses crevettes (*poids crevettes non décortiquées*)

2 oeufs

2 cuillères à soupe rases de maïzena

quelques brins de ciboulette ou persil (*quelques pincées de persillade Ducros*)

poivre, éventuellement une ou plusieurs pincées de piment d'Espelette ou autre épice (*je n'ai pas salé mais à vous de voir*)

chapelure

huile pour la friture

Décortiquez les crevettes, ôtez le petit boyau qui se trouve sur le dos des crevettes.

Dans le bol d'un mixer, mettez les crevettes, 1 oeuf, la maïzena. Mixez le tout assez finement.

Ciselez les brins de ciboulette ou de persil et ajoutez au mélange. Poivrez, ajoutez éventuellement le piment d'Espelette. *Je n'ai pas eu besoin de saler.*

Dans une assiette creuse cassez le deuxième oeuf et battez-le à la fourchette. Dans une seconde assiette, versez de la chapelure.

Faites des boulettes (à peu près de la grosseur d'une noix) et trempez-les en les faisant rouler pour bien les enrober dans l'assiette de l'oeuf battu puis ensuite dans la chapelure. Continuez jusqu'à épuisement du mélange de crevettes et placez sur un plat ou une assiette.

Faites chauffer votre huile de friture et lorsqu'elle est bien chaude faites frire les boulettes en une ou plusieurs fois selon la taille de votre récipient. Retirez du bain d'huile lorsqu'elles sont dorées et laissez égoutter sur du papier absorbant.

Servez-les chaudes ou tièdes avec une mayonnaise ou une sauce.

<http://gourmandbinome.canalblog.com>