

## Croquettes de Crevettes aux Oeufs Durs et à la Coriandre

**Nombre de personnes: 20**

**Temps de préparation: 2 jours**

### Ingrédients:

- CREVETTES GRISES	400g	- BOUILLON DE POISSON	1 cube
- OEUF(S)	4 oeufs durs	ou de légumes	
- BEURRE	100g	- CORIANDRE FRAIS	
- HUILE D'OLIVE	50 ml	- SEL	
- OIGNON(S)	1	- POIVRE	
- GOUSSE(S) D'AIL	1	<b>Pour paner :</b>	
- FARINE	200g	- FARINE	4 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE		- CHAPELURE	400g
		- OEUF(S)	6

### Recette:

- Hachez finement l'oignon et la gousse d'ail.
- Dans le bol mixeur, placez le beurre en morceaux avec l'huile avec l'oignon et l'ail.
- Débutez la cuisson 3 min 30 sec/100°C/vitesse 3.
- Ajoutez ensuite la farine et poursuivez 2 minutes/90°C/vitesse 3.
- Après ce temps, insérez le fouet dans le bol puis versez le lait, sel, poivre, muscade et cube de bouillon. Actionnez le turbo quelques secondes pour homogénéiser.
- Faites alors cuire 13 minutes/90°C/vitesse 4.
- Entre temps, écalez les œufs et écrasez-les à la fourchette. Salez, poivrez et ajoutez la coriandre ciselée.
- Introduisez ce mélange dans le bol et poursuivez la cuisson 7 minutes/80°C/vitesse 3.
- Dans un grand saladier, déposez les crevettes. Salez et poivrez généreusement.
- Versez ensuite la béchamel aux œufs et coriandre. Homogénéisez.
- Filmez au contact et laissez complètement refroidir.
- Répartissez alors ce mélange dans des logettes huilées d'un moule en silicone.
- Réservez ces moules ainsi remplis au congélateur pour 1 nuit.
- Le lendemain, préparez un bol avec la farine, une assiette creuse avec 2 œufs battus et un troisième récipient avec la chapelure.
- Démoulez les palais de crevettes.
- Réalisez alors la panure en passant successivement les palais dans la farine, puis l'œuf et ensuite la chapelure. Répétez les opérations œufs - chapelure pour avoir une double panure.
- Réservez sur une assiette puis remplacez au congélateur quelques temps.
- Rangez alors les croquettes dans un grand récipient fermé et conservez au congélateur jusqu'au moment de les cuire.
- Pour la cuisson, dégelez légèrement les croquettes au micro-onde (pas entièrement).
- Préchauffez ensuite de l'huile pour frite dans une poêle (160°C).
- Déposez délicatement les croquettes congelées dans l'huile chaude en les retournant délicatement 2 ou 3 fois (6-8 minutes) pour obtenir une belle croûte dorée.
- Epongez sur du papier absorbant avant de servir.

### Remarque:

Pour 20 à 22 croquettes.

Ici 2 par assiettes mais manger en plat : pour une entrée, une croquette suffit.

