

Croquettes de Crevettes Grises

Nombre de personnes: ±10

Nombre de pièces : ± 25

Temps de préparation: 1 heure

Temps de repos : 1 nuit

Ingrédients:

- BEURRE	120 g
- FARINE	120 g
- LAIT	+/- 1 litre
- GRUYERE RAPE	100 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- CREVETTES GRISES	500 g
- OEUF(S)	2
- FARINE	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la béchamel épaisse : faites fondre le beurre dans un poêlon, ajoutez-y la farine et laissez blondir en remuant. Ajoutez alors progressivement le lait sans cesser de fouetter. Laissez épaissir toujours en remuant (elle doit être bien épaisse). Ajoutez alors le jus de citron et laissez encor épaissir.
- Incorporez alors le jaune d'œuf, les crevettes et le fromage râpé. Salez et poivrez. Attention à ne pas liquéfier la sauce.
- Filmez un grand plat rectangulaire avec du film alimentaire.
- Versez la préparation des ce plat sur une épaisseur de 2 à 3 cm.
- Laissez refroidir puis placez au frigo pour 1 nuit.
- Le lendemain, formez des croquettes (pas trop grosses) à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Roulez cette boule dans la farine, puis dans l'œuf et finalement dans la chapelure.
- Placez les croquettes ainsi façonnées au congélateur pour les raffermir.
- Pour la cuisson, plongez les croquettes dans l'huile chaude à 160 – 170°C pendant 6 – 8 minutes en surveillant.
- Servez accompagné d'un quartier de citron, de persil et de quelques crevettes fraîches.

Remarque:

Pour obtenir environ 20 - 25 croquettes

