

Croquettes de crevette à ma façon

En Belgique les croquettes de crevette font parties des plats nationaux comme les moules frites, les boulettes sauce tomate ou encore la carbonnade...Vous en trouverez à la carte dans la majorité des restaurants. J'ai eu envie de m'approprier cette recette en remplaçant le bouillon de base qui n'est fait traditionnellement qu'avec un bouillon de tête de crevettes non aromatisé par une petite bisque légère et de remplacer les crevettes grises par des crevettes ou des petites gambas pour avoir plus de mâche. Pour terminer j'ai préféré utilisé du panko en remplacement de la chapelure pour amener de la légèreté à la panure. Le panko est une chapelure japonaise en petit flocons qui donne un résultat beaucoup plus croustillant et moins gras.

Cette recette se prépare la veille et vous découperez et cuirez les croquettes le jour même.



Croquettes de crevette à ma façon

Ingrédients pour une quinzaine de croquettes (5 personnes)

- 500 g de crevettes (poids de crevette décortiquées)
- une carotte
- un oignon
- un petit poireau
- une cuillerée à soupe de cognac (facultatif)
- 10 cl de fumet de poisson
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 80 g de gruyère (choisissez un bon gruyère chez votre fromager vos croquettes n'en seront que meilleures...)
- 3 jaunes d'œufs
- sel poivre

Matériel

- une louche
- une louche araignée
- un cadre à tarte rectangulaire de 3 cm de haut
- une petite spatule

Préparation pour les Croquettes de crevette à ma façon

- Enlevez la tête des crevettes en prenant soin d'ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement; le petit boyau vient avec la tête. Terminez en ôtant la carapace qui s'enlève facilement.



Tête et petit boyau



Décortiquez les gambas

- Taillez les corps de crevettes en petits dés et réservez-les au frais. Gardez bien les têtes pour l'étape suivante.



Taillez les corps de crevettes en petits dés

- Taillez la carotte, le poireau et l'oignon en petite brunoise (tout petits morceaux). Faites les revenir quelques minutes avec un peu de beurre.



Faites revenir la brunoise de légume quelques minutes dans une sauteuse avec un peu de beurre

- Puis rajoutez les têtes de crevettes et poursuivez la cuisson encore quelques minutes.



Puis rajoutez les têtes de crevettes

- Si vous le désirez vous pouvez alors flamber le tout avec une cuillerée de cognac.



Si vous le désirez vous pouvez alors flamber le tout avec une cuillerée de cognac

- Mouillez les têtes de crevette à hauteur avec de l'eau et laissez cuire à feu doux pendant 20 mn et à couvert. Volontairement je ne mets pas de concentré de tomate comme dans une bisque traditionnelle.



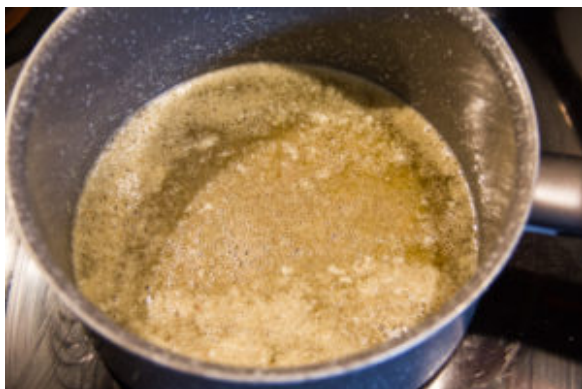
Mouillez les têtes de crevette avec le fond de poisson et laissez cuire à feu doux pendant 20 mn

- En fin de cuisson passez le jus obtenu.



En fin de cuisson passez le jus obtenu

- Faites fondre le beurre dans une casserole avec le fumet de poisson.



Faites fondre le beurre dans une casserole avec le fond de poisson

- Hors feu ajoutez la farine et mélangez bien avec une spatule.



Hors feu ajoutez la farine et mélangez bien

- Remettez la casserole sur le feu et rajoutez le jus des têtes de crevettes. Mélangez en permanence. La pâte devient plus solide et se détache de la paroi (consistance d'une pâte à chou).



Remettez la casserole sur le feu et rajoutez le jus des têtes de crevettes

- Ajoutez alors hors feu le fromage.



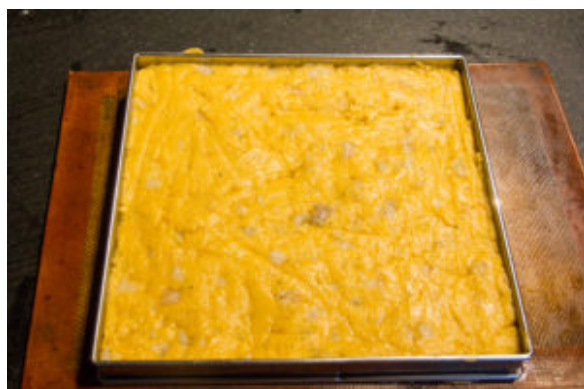
Ajoutez alors hors feu le
fromage

- Pour finir intégrez les morceaux de crevettes.



Pour finir intégrez les
morceaux de crevettes

- Dressez immédiatement le mélange dans votre cadre posé sur une surface anti adhésive. Laissez au frais pour la nuit.



Dressez immédiatement le

mélange dans votre cadre

- Découpez vos croquettes à l'aide d'un couteau et soulevez-les à l'aide d'une petite spatule. Puis on passe à l'étape de la panure.



Découpez vos croquettes à l'aide d'un couteau et soulevez-les à l'aide d'une petite spatule

- Paner n'est pas difficile mais demande une **bonne organisation**. N'hésitez pas à utiliser des gants jetables qui vous permettront de ne pas vous mettre du blanc d'œuf mélangé à la panure plein les doigts (c'est particulièrement collant!). Préparer trois récipients dans l'ordre suivant: un pour la farine, un pour les blancs d'œuf préalablement légèrement battus avec une fourchette et un pour la chapelure (ou panko) ainsi qu'un grand plat pour y déposer les croquettes de crevettes prêtes à cuire. La photo qui suit vous montre comment organiser votre plan de travail mais ce sont des filets de soles prêts à être panés qui sont photographiés...J'ai oublié de faire la photo avec les croquettes...



Organisez votre plan de travail pour la panure

- Faites chauffer un bain de friture à 180°. Plongez-y vos croquettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.



Plongez vos croquettes dans le bain de friture jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées

- Réservez les croquettes au fur et à mesure dans un plat. Et servez-les aussitôt avec un petit filet de jus de citron...



Réservez les croquettes au
fur et à mesure dans un plat

Miam miam!



Croquettes de crevette à ma façon



Croquettes de crevette à ma façon