

Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Le cromesqui est en fait une petite croquette panée de la taille d'une bouchée, variante de la croquette qui peut être réalisée à partir de poisson, de foie gras, de viande ou même de légumes ou de fruits. On peut les déguster à l'apéritif ou en accompagnement d'un plat. C'est un incontournable à la table de grands chefset parfait pour un menu de fêtes!!

Cette recette se commence la veille ou quelques jours avant puisque vous devrez congeler les cromesquis avant de les frire.



Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Ingrédients pour 15 bouchées Cromesquis

Pour les cromesquis

- 220 g de crevettes crues décortiquées
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 30 g de blanc d'œuf
- sel et poivre

Pour la panure

- de la farine
- un œuf entier battu
- de la chapelure ou du panko (variété de chapelure typique de la cuisine japonaise que vous trouverez dans les épicerie asiatiques)
- huile de friture

Pour la mayonnaise

- 15 cl d'huile neutre
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œuf
- 3 cl de vinaigre raisin citron au gingembre (de la marque Vom Fass) ou un vinaigre fruité: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter!

- une cuillerée à soupe de moutarde
- des feuilles d'estragon (environ 6 tiges)
- sel et poivre

Matériel

- un moule à mini muffin en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Belmalia moule à muffins pour 24 mini muffins en silicone anti-adhésif, cupcakes, brownies, gâteaux, pudding Violet

- une louche araignée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Passoire asiatique parfaite en acier inoxydable pour cuisine - Avec maillage en spirale, Acier inoxydable, DIA. 18CM

Préparation

- Mixez finement les crevettes avec le blanc d'œuf: la préparation doit être bien mixée avant d'intégrer la crème. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez encore un peu rapidement. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre.



Mixez tous les ingrédients

- Remplissez vos moules à muffin avec le mélange et mettez au congélateur.



Placez les cromesquis au congélateur

- Le jour même on prépare la mayonnaise: ciselez les feuilles d'estragon. Gardez en quelques-unes entières pour la décoration.



Ciselez l'estragon

- Réalisez la mayonnaise. Puis ajoutez les feuilles d'estragon ciselées. Réservez au frais.



Ajoutez l'estragon à la mayonnaise

- Faites chauffer de l'huile à 180°. Préparez tous les ingrédients pour votre panure: farine, œuf battu et chapelure. Sortez les palets de cromesquis congelés et passez-les successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure. Pour ne pas vous en mettre plein les doigts travaillez avec des gants...



Préparez tous les ingrédients pour votre panure

- Faites frire vos croustilles dans votre bain d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant et salez directement à la sortie du bain.



Faites frire vos cromesquis

- Il ne reste plus qu'à pocher un petit point de mayonnaise sur chaque cromesquis et déposer une feuille d'estragon entière...



Pochez un petit point de mayonnaise

- Et on se régale avec cette mise en bouche croquante et moelleuse!



Cromequis de crevette, mayonnaise estragon

Menus de fêtes et autres gourmandises pour votre réveillon 2019

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fêtes à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi

la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Je commencerai par publier la recette de la bûche pour que les gourmands puissent déjà la tester...Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes festives à venir pour les impatientes:

En dessert: la Bûche Moka

Pour la recette cliquez [ici](#)



Bûche Moka

En apéritif: Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Pour la recette cliquez [ici](#)



Croustilles de crevette,
mayonnaise estragon

En entrée: Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

Pour la recette cliquez [ici](#)



Foie gras en crème brûlée,
abricot, pistache

En plat: Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur

Pour la recette cliquez [ici](#)



Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur

Fromage: Espuma au Maroilles



Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez [ici](#)

Enfin d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras pochée au vin rouge et épices fruitées
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne

- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!