

Croquettes de crevettes grises aux herbes fraîches

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de crevettes grises décortiquées

2 c à s d'herbes fraîches ciselées mélangées (coriandre, persil, basilic)

2 oeufs

1/2 paquet de levure chimique

4 c à s d'huile

20 g de farine

1 pincée de sel

1 citron

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes avec la farine, la levure et 1 pincée de sel. Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation. Ajouter les crevettes et les herbes ciselées. Bien mélanger mais avec délicatesse.

Chauffer l'huile dans une poêle et déposer des petites louches de préparation aux crevettes. Laisser dorer puis retourner les croquettes pour les dorer de l'autre côté.

Égoutter sur du papier absorbant et réserver au chaud. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Servir les croquettes accompagnées de rondelles de citron.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>