# Croquettes de crevettes

- Recette pour 4 personnes -

Difficulté : facile
Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 30 min

## Ingrédients

- 250 g de petites crevettes grises décortiquées,
- 100 g de farine
- 1 verre de court bouillon de poisson
- 1 verre de lait
- 1 pincée de muscat râpée
- 2 citrons
- 2 œufs
- 100 g de chapelure
- 4 bouquets de persil
- huile de friture
- 100 g de beurre
- Sel et poivre

## Préparation

Préparation de la sauce : mettez le beurre dans une casserole. Lorsqu'il est fondu, ajoutez la farine et remuez bien pour mélanger. Prévoir un bon verre de court bouillon de poisson. Dans une casserole, à feu doux, versez le lait et le court bouillon (froids tous deux) et mélanger jusqu'à ce que la sauce devienne homogène puis épaississe.

Hors du feu, salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade râpée. Vérifiez l'assaisonnement puis incorporez les crevettes. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes à la préparation et mélangez bien le tout pour avoir une pâte épaisse.

Versez la préparation sur un plan de travail, étalez-la et laissez la refroidir. Faites chauffer l'huile de friture. Quand la préparation est bien froide, découpez-y des croquettes et trempez les dans les blancs d'œufs légèrement battus.

Passez ensuite les croquettes dans la chapelure (disposée dans un plat creux). Enfin, faites cuire dans l’huile de friture environ 5 minutes. Une fois cuites, disposez les sur un papier absorbant, puis sur le plat de service. Répartissez la préparation dans les verrines, décorez avec un peu de ciboulette et réservez au frais jusqu'au moment de servir.