

# Croquette de crevette

## Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 200 g de beurre
- 200 g de farine tamisée
- 75 cl de lait
- 50cl de coulis de crustacés
- 1/4 l d'eau
- 1/4 l de crème liquide
- 750 g de crevettes grises décortiquées
- 200 g de crevettes entières
- 150 g d'emmental râpé
- 8 jaunes d'oeufs
- 1 citron
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- Pour la panure à l'anglaise : chapelure, farine, blanc d'œuf
- Quelques sommités de persil



- Commencez par faire fondre le beurre, versez la farine et remuez jusqu'à l'obtention d'un roux. Versez petit à petit le lait et le coulis de crustacés. Salez, poivrez et râpez de la muscade. Ajoutez les jaunes d'œufs, la crème, l'emmental râpé. Ajoutez enfin les crevettes et un trait de citron jaune.
- Mettez ce mélange dans une poche à douille et remplissez de petites demies-sphères que vous placerez au congélateur.
- Après avoir rassemblé deux demies-sphères, singez-les, passez-les dans de l'œuf et dans de la chapelure panko.
- Faites frire les sommités de persil, retirez-les et versez-les sur un papier essuie-tout.
- Faites de même pour les croquettes sans les déposer dans le panier.
- Servez une croquette accompagnée d'un peu de persil, d'un quartier de citron et de quelques crevettes grises.

**Max**  
& VÉNUS