



Collations

Croquettes de fromage aux crevettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/2 persil (bouquetje)
1 citron (en quartiers)
3 jaunes d'oeuf
50 grammes de chapelure
150 grammes de farine

Pour la sauce

140 grammes de beurre
140 grammes de farine
100 millilitres de crème
500 millilitres de fond de poisson
300 grammes de crevettes grises (épluchées)
300 grammes Gruyère (râpé)
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Fondez le beurre, ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que vous perceviez une odeur de biscuit. En mélangeant versez le crème et fond de poisson et laissez épaissir la sauce. Incorporez la fromage et de crevettes épluchées et assaisonnez avec poivre et noix de muscade.

Versez la sauce dans un grand plat à four et lissez la surface. Déposez une feuille fraîcheur par-dessus et réservez au moins 5 heures au frigo.

Formez des croquettes ou des boulettes avec la sauce solidifiée. Battez les jaunes d'oeufs dans une assiette. Mettez la farine et la chapelure chacune dans une autre assiette. Roulez les croquettes d'abord dans la farine, ensuite dans le jaune d'oeuf et enfin dans la chapelure. Passez-les 3 minutes dans la friture. Passez aussi quelques branchettes de persil dans la friture. Servez avec les quartiers de citron auprès des croquettes.

