

# Duo de croquettes au fromage et crevettes



## Ingrédients pour les croquettes aux crevettes

100 g beurre	250 g de crevettes grises épluchées
110 g de farine	1 jus de citron
1/4 l de lait	2 jaunes d'oeufs
1/4 l de crème fraîche à 40%	Sel, poivre
3 càs de bisque de homard non dilué	Noix de muscade
50 g de fromage emmenthal râpé	

## Préparation :

Formez un roux avec le beurre et la farine.

Chauffer le 1/4 l de lait, le 1/4 l de crème fraîche à 40 % et 3 càs de bisque de homard. Ajouter 50 g de fromage emmenthal râpé, sel, poivre, noix de muscade.

Cette opération étant terminée, incorporer le mélange au roux et cuire pendant 4 à 5 minutes en fouettant.

Rajouter 250 g de crevettes grises, le jus de citron et les 2 jaunes d'oeufs.

Débarrasser dans une plaque huilée et mettre au frigo pendant 1 nuit.

Détailler le lendemain en morceaux de  $\pm$  40 g. Modelez en forme de croquette.

## **Ingrédients pour les croquettes au fromage**

100 g de fromage de Chimay, de Rochefort (ou un autre fromage d'abbaye)	1 œuf
50 g de beurre	chapelure
75 g de farine	noix muscade
0.25 L de lait	sel et poivre

### **Préparation :**

Faites fondre le beurre dans une casserole, sans le laisser se colorer.

Intégrez-y la farine et laissez un peu sur le feu.

Allongez, tout en remuant, avec le lait. Vous obtiendrez une sauce très épaisse.

Intégrez-y le jaune d'œuf (gardez-en le blanc) et retirez la casserole du feu. Faites-y ensuite fondre le fromage coupé en petits morceaux. Épicez de noix muscade, de sel et de poivre. Laissez presque entièrement refroidir.

Pour une entrée, réalisez des croquettes de  $\pm 3$  cm de diamètre. Pour des amuse-gueules, réduisez-les à 2 cm.

## **Ingrédients panure**

200 g de farine	1 cuillère à soupe d'huile d'olives
200 g de chapelure	20 cl d'eau
4 œufs	Sel, poivre

### **Panure**

Prendre 3 récipients

Récipient n° 1 : la farine.

Récipient n°2 : les 4 œufs, l'huile, l'eau, sel, poivre.

Récipient n° 3 : la chapelure

Passez vos croquettes dans chaque récipient, en respectant l'ordre.

Si nécessaire, paner une deuxième fois

Pour finir, passer dans une friture à  $180^{\circ} \text{ c} \pm 3$  minutes.

## **Le Persil :**

250g de persil plat	1dl de bouillon de volaille
25g de beurre	Sel, poivre du moulin

Équeuter et laver le persil. Le cuire dans de l'eau bouillante salée. (Le persil doit être bien cuit).  
Rafraîchir dans de l'eau glacée, égoutter et bien presser dans un linge.

Mixer très finement le persil cuit avec un peu de bouillon de volaille (chaud) et une noix de beurre froid, saler et poivrer. (Attention de ne pas mettre trop de bouillon)

**Pour la garniture :**

6 feuilles de chicons

100 g salade mixte

6 tomates cerises

Mayonnaise

Prélever les feuilles de chicons et les laver. Bien les sécher.

Emincé finement la salade après l'avoir lavée et essorée.

Garnir les feuilles de chicons avec la salade et une tomate cerise.

Epicier et mettre un peu de mayonnaise sur le dessus.