



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Croquettes de crevettes et maïs d'inspiration Ottolenghi

 Pour 2 personnes

 Très facile

 35 min

**5.70€** La portion (prix indicatif)



Essayez cette recette de croquettes de crevette, ça change et c'est délicieux.

Facultatif : ¼ de càc de piment sec concassé

### Les ingrédients

- **300 g** de Crevette crue
- **150 g** de Maïs en grain
- **0.25 c à c** de Cumin moulu
- **0.5 c à c** de Coriandre en poudre
- **0.25 c à c** de Paprika fumé
- **0.25 c à c** de Paprika
- **5 brin** de Coriandre fraîche
- **1 pièce** de Oeuf
- **2 pièce** de Citron vert non traité
- **45 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **0.25 c à c** de Levure chimique

### Étapes de préparation



**Préparation** : 20 min



**Cuisson** : 15 min



**Attente** : 0 min

- 1** Décortiquez 600 g de crevettes. Vous obtiendrez environ 300 à 350 g de crevettes. Astuce : vous pouvez les déveiner avec un cure-dent si vous le souhaitez. Séchez les crevettes avec de l'essuie-tout pour enlever un maximum d'eau.

Note : si vous avez un mixeur assez large, alors mixez les crevettes et le maïs en même temps.

- 2** Mettez les crevettes dans un mixeur et mixez-les pour obtenir une farce avec des

morceaux plus ou moins gros. Vous pouvez les hacher au couteau à défaut.  
Transvasez dans un saladier large.

- 3 Mettez 150 g de maïs égoutté dans le mixeur. Mixez-les aussi grossièrement pour avoir des morceaux de différentes tailles. Transvasez aussi dans le saladier.
- 4 Ajoutez  $\frac{1}{4}$  de càc de cumin en poudre,  $\frac{1}{2}$  càc de coriandre en poudre,  $\frac{1}{4}$  de càc de paprika fumé,  $\frac{1}{4}$  de càc de paprika, (facultatif :  $\frac{1}{4}$  de càc de piment concassé), 5 brins de coriandre coupés finement avec des ciseaux, le zeste de 2 citrons verts, l'œuf et  $\frac{1}{3}$  de càc de sel. Mélangez.  
Ajoutez 45 g de farine et  $\frac{1}{4}$  de càc de levure chimique. Mélangez.
- 5 Chauffez de l'huile dans une poêle à feu doux.  
Ajoutez 1 grosse càs de farce. Étalez-la en une galette d'env. 1,5 cm d'épaisseur. Répétez pour cuire un maximum de croquettes dans la poêle sans qu'elles ne se touchent.
- 6 Dorez-les croquettes à feu doux, 3 à 4 minutes par face.  
Mettez de côté sur du papier absorbant et salez.  
Continuez la cuisson jusqu'à épuisement de la farce (10 croquettes environ).
- 7 Servez avec des quartiers de citron vert.