

CROQUETTES DE CREVETTES

mayonnaise au gingembre



Préparation : 15 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 60 g de chapelure - 300 g de petites crevettes grises - ou roses cuites et décortiquées - 1 c.s. de sauce Worcestershire - 40 g de beurre - 5 brins de persil plat - 2 c.s. de mayonnaise - 2 oeufs - 2 c.s. d'huile de pépins de raisin - sel, poivre 5 baies - 1 c.s. de moutarde Savora® - MAYONNAISE AU GINGEMBRE : - 3 c.s. de mayonnaise (voir la recette) - 2 cm de gingembre râpé - 1 c.s. d'eau

1. Installez la cuve transparente avec le couteau métal. Déposez-y la moitié de la chapelure, le persil plat lavé, les crevettes, la mayonnaise, la moutarde, les oeufs et la sauce Worcestershire. Salez, poivrez et lancez le programme ROBOT pour environ 30 secondes.

2. Récupérez la pâte obtenue et placez-la au réfrigérateur pour 30 minutes. Façonnez ensuite des boulettes (vous pouvez vous mouiller les mains pour faciliter la confection et/ou ajouter un peu de chapelure à la farce), roulez-les dans le reste de chapelure puis écrasez-les légèrement pour former des croquettes de 3 à 4 cm de diamètre.

3. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites-y dorer les croquettes 3 minutes de chaque côté. Servez aussitôt sur du papier absorbant, avec la mayonnaise au gingembre et accompagné d'une petite salade de mesclun.

MAYONNAISE AU GINGEMBRE

1. Mélangez 3 cuillerées à soupe de mayonnaise avec une cuillerée à soupe d'eau et 2 cm de gingembre

râpé.

Cook Expert ■

© 2014 Hachette Livre (Marabout)