

Max & VÉNUS

Croquettes d'œufs aux crevettes grises

Ingrédients pour 4 personnes

- 300g de beurre pommade
- 300 g de chapelure fine passée au tamis
- 2 œufs entiers
- 3 blancs
- 200 g de crevettes grises
- 80 g de farine
- Ciboulette
- Huile de pépin de raisin pour friture

Réalisation des croquettes vides

1. Remplir 8 demi sphères de beurre pommade et placer la plaque au réfrigérateur ;
2. Une fois les sphères bien froides et fermes, les coller afin de former des boules et les remettre au réfrigérateur ;
3. Faire chauffer le bain de friture jusqu'à 180°;
4. Prendre les sphères de beurre congelé et les paner à l'anglaise. Les tremper successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure

fine. Répéter plusieurs fois l'opération afin de former une belle coque qui résistera à la cuisson;

5. Frire les boules dans un bain à 180°. Une fois bien dorées, les sortir et les poser délicatement sur un papier absorbant. Les déposer ensuite sur un petit emporte-pièce rond, lui-même placé dans une poêle.
6. Faire un petit trou sous la sphère, les placer dans un four à 120° et laisser le beurre s'écouler. Les croquettes vont de cette façon bien sécher.

Préparation de la brouillade aux crevettes grises

1. Mettre une quinzaine de crevettes grises entières de côté. Eplucher le reste;
2. Réaliser une brouillade d'œufs, en fin de cuisson détendre avec un peu de coulis de crustacés ou de bouillon de têtes de crevettes grises;
3. Lorsque les oeufs sont cuits, ajouter la chair de crevettes grises, la ciboulette ciselée et mettre dans une petite poche;
4. Monter les blancs d'œuf en neige assez ferme mais lisse, saler;
5. Placer les blancs montés dans un récipient allant au microonde et pouvant être fermé hermétiquement. Le récipient doit être rempli aux 2/3, les blancs d'œufs gonflent en cuisant ! Faire cuire 1 min 30 à 750 W. Les blancs doivent être cuits mais souples;
6. Sortir le bloc de blanc montés et le détailler à l'emporte-pièce 4 petits supports pour venir y déposer la croquette.

Finitions et dressage

1. Garnir délicatement les sphères panées de la brouillade et les poser sur le blanc monté, lui-même posé au fond d'une assiette. La partie ouverte de la croquette doit être disposée vers le haut;

2. Pour cacher l'ouverture, déposer quelques crevettes grises entières, quelques pousses de pois et quelques points de mayonnaise bien poivrée;
3. Ajouter autour du blanc, un peu de coulis de crustacés, quelques pluches de persil plat et deux trois crevettes non épluchées.

Bon appétit !