

Croquettes de crevettes (Shrimp cake)

- Une recette super facile de croquettes de crevettes (Shrimp cake)!



Ingrédients :

- 400 grammes de crevettes non cuites
- 1 tasse (250 ml) de patates pelées et râpées
- 1 tasse (250 ml) de carottes pelées et râpées
- 2 échalotes coupées finement
- 2 cuillères à soupe de persil coupées finement
- 2 œufs battus
- 1 tasse et demie (375 ml) de chapelure
- Huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Enlever les queues et couper les crevettes en morceaux.
2. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients ensemble (sauf l'huile d'olive) afin de créer un mélange le plus homogène possible.
3. Faites des galettes le plus uniforme possible avec votre mélange.
4. Préchauffer le four à 350 °F (175°C).
5. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen vif. Puis, déposer les croquettes de crevettes et les faire cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
6. Mettre les croquettes au four pour 10 minutes afin que le centre du mélange soit parfaitement à point.

Servez avec une mayonnaise ou une sauce à crevette 😊

Bon appétit!

“ *Préparez ces délicieuses croquettes de crevettes en entrée ou pour le repas principal.
C'est léger, franchement facile à faire, savoureux et moins dispendieux que le
crabe... ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)