

Croquettes de crevettes au gingembre frais et coriandre, salsa exotique

Recette pour 12 Tapas

Description Croquettes de crevettes croustillantes au Panko aromatisées au gingembre frais et coriandre, salsa relevée à la mangue, concombre poivron et tomates fraîches.

L'astuce du chef L'utilisation de la friteuse permet d'obtenir des croquettes uniformément dorées sur toutes leurs faces.

Ingrédients

Pour les croquettes de crevettes

- 36 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 15 Ml Gingembre frais
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 30 Ml Farine de blé

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la salsa

- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 0.50 Unité(s) Concombre anglais
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Lime
- 6 Goutte(s) Pâte de piment (sriracha)
- 1 Unité(s) Échalote

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre friteuse à 375 F°

Mise en place

Coupez la tomate, la mangue, le poivron rouge et le concombre anglais brunoise. Ciselez l'échalote. Zestez et pressez la lime afin d'en récupérer le jus.

Préparation des croquettes de crevettes

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les crevettes et hachez-les pendant 30 secondes. Dans un bol, réunissez les crevettes, la moitié de la coriandre, le gingembre, et la gousse d'ail. Hachez bien le tout. Assaisonnez de sel et de poivre puis incorporez l'œuf, la farine et la moitié de chapelure. Mélangez bien puis formez 12 belles croquettes à l'aide de 2 cuillères à soupe. Roulez les croquettes dans le restant de chapelure. Faites frire les croquettes à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Alternativement, faites les dorer dans une poêle avec un filet d'huile végétale et déposez-les ensuite sur une plaque de cuisson et faites-les cuire au four quelques minutes.

Préparation de la salsa exotique

Dans un bol, réunissez les dés de poivrons, l'échalote, le concombre, les tomates et la mangue. Mélangez. Ajoutez le reste de coriandre bien hachée, la pâte de chili et versez un filet d'huile d'olive, salez, poivrez puis incorporez les zestes et quelques gouttes de jus de lime selon votre goût.

Dressage de vos tapas

Servez les croquettes de crevettes posées sur un petit nid de salsa exotique, soit dans des cuillères chinoises ou soit dans de petites assiettes.

Bon appétit!