



Croquettes aux crevettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 bouquets de cresson
1 oignon rouge (coupé en fines rondelles)
4 oeufs durs de caille
1 citron
huile d'olive
sel et poivre
8 croquettes aux crevettes artisanales
1 bouquet de persil
crevette grise (décortiquées ou non (facultatif))

Méthode de préparation

- 1.** Préparez une jolie salade sur chaque assiette. Utilisez le cresson, les fines rondelles d'oignon, un oeuf dur de caille et un morceau de citron. Agrémentez de quelques gouttes d'huile d'olive, de poivre et de sel.
- 2.** Faites cuire les croquettes pendant 5 à 6 minutes à la friteuse jusqu'à ce qu'elles forment une jolie croûte dorée et que le centre de la garniture soit bien chaud. Disposez-les sur les assiettes.
- 3.** Plongez ensuite le persil pendant 20 secondes dans la friteuse, avant de le laisser égoutter puis de le poser sur les croquettes.
- 4.** Garnissez de quelques crevettes supplémentaires.