

Croustillants de crevettes aux amandes effilées

Pour 4 personnes
15 minutes de préparation et 5 minutes de cuisson

Ingrédients

300g de crevettes crues décortiquées
1 c. à soupe de poireau haché
1 c. à soupe de maïzena
1 œuf
½ c. à café de curry en poudre
60g d'amandes effilées
Sel, poivre
Huile de tournesol (friture)

1 c. à soupe de ketchup
1 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
1 c. à café de jus de citron



Préparation

Faites chauffer l'huile dans la friteuse à 180°.

Préparez la sauce en mélangeant le ketchup, la mayonnaise, la crème et le jus de citron. Réservez.

Hachez les crevettes crues et le poireau dans un mixeur. Ajoutez la Maïzena, le jaune d'œuf, le curry en poudre et une pincée de sel.

Formez une quinzaine de boulettes avec ce mélange. Roulez-les dans le blanc d'œuf puis dans les amandes effilées.

Plongez les boulettes dans la friture jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Egouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant. Servez aussitôt avec la sauce aigre-douce.