

### **BOULETTES DE CREVETTES PANÉES AUX PISTACHES**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Sans cuisson**

#### **Pour une bonne vingtaine de boulettes:**

400 g de crevettes roses

1/2 pot de ricotta

1 c.à soupe d'échalotes hachées finement

60 g de pistaches vertes bon salées

sel et poivre du moulin

Mixer grossièrement les pistaches et les réserver.

Décortiquer les crevettes et les couper en 2 ou 3 morceaux, les mixer pas trop finement.

A la fourchette, écraser la ricotta avec les échalotes avant d'ajouter les crevettes. Assaisonner de sel et de poivre. Réserver au frais 15 minutes avant de façonner des boules et de les rouler dans la poudre de pistache.

Réserver au frais au moins 2 heures avant de piquer un bâtonnet dedans pour ne pas les écraser entre les doigts en les prenant, car ces boulettes restent très tendres.