

## **BOULETTES DE CREVETTES**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 10 mn**

### **Pour une quinzaine de boulettes de la taille d'une noix:**

600 g de crevettes cuites décortiquées

2 petits oignons rouges

1 échalote

1 gousse d'ail

1 c.à café de gingembre ou de galanga frais râpé

1 belle pincée de piment (+ ou-)

1 c.à soupe de ciboulette ciselée

2 c. à soupe de farine de riz

2 oeufs

huile d'olive

sel et poivre

Parer et ciseler finement oignons, échalote et ail. Les faire revenir à la poêle sans coloration.

Décortiquer les crevettes et les mixer pas trop finement.

A la main, incorporer les oignons, l'échalote et l'ail fondus. Ajouter la ciboulette, le galanga ou le gingembre et ajuster le piment selon le "piquant" désiré.

Terminer avec la farine de riz puis les oeufs battus en omelette. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre.

Façonner des boulettes de la taille d'une noix et les faire cuire doucement dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter sur un papier absorbant.

Servir chaud avec le condiment de votre choix (ici des oignons grillés marinés italiens) ou froid avec du fromage blanc aux herbes ou même de la mayonnaise.