

Binôme gourmand



Ingrédients pour 12 à 14 boulettes environ :

100 g de semoule de couscous moyenne
150 g d'eau
2 oeufs
1 boîte de 170 g de miettes de crabe au naturel
5 grosses crevettes
chapelure
sel, poivre, persillade
un filet d'huile
curry, curcuma, coriandre ou persil frais
On peut y mettre du piment d'Espelette
huile de friture

Mettez la semoule dans un plat creux pas trop grand et versez un filet d'huile dessus. Dans une casserole, faites bouillir l'eau. Versez l'eau bouillante sur la semoule et fermez le plat hermétiquement avec un film alimentaire. Laissez gonfler la semoule pendant environ 15 minutes. Pendant ce temps, décortiquez les crevettes et coupez les en trois morceaux.

Cassez un oeuf en séparant le blanc du jaune, réservez le jaune. Ouvrez la boîte de miettes de crabe, égouttez le et pressez le entre les doigts pour enlever toute l'eau, épongez avec du papier absorbant. Ajoutez le blanc d'oeuf à la semoule, ajoutez alors le crabe, quelques pincées de curry, de curcuma, de coriandre, du persil, éventuellement du piment d'Espelette, du sel et du poivre. Mélangez bien.

Cassez un oeuf dans une assiette creuse, ajoutez le jaune d'oeuf réservé, ajoutez un peu de sel et battez le tout avec une fourchette.

Dans une seconde assiette creuse, versez de la chapelure.

Prenez de la semoule au creux de la main et un morceau de crevette, malaxez avec les mains de façon à former des boulettes. Passez les boulettes ainsi formées dans l'oeuf puis dans la chapelure.

Faites chauffer un bain de friture et lorsque l'huile est bien chaude, faites dorer les boulettes (pas trop à la fois). Lorsqu'elles sont bien dorées, retirez de la friture et placez les sur un papier absorbant.

Servez chaud avec une sauce tomate (plutôt épicée) ou éventuellement une mayonnaise.

<http://gourmandbinome.carealblog.com>