

BOULETTES DE CREVETTES BIO BLACK TIGER DE MANGROVES

Recette pour 4 portions

75 g de beurre
100 g de farine
400 ml de lait entier bio de la région du Napf
300 g de crevettes bio Black Tiger de mangroves, décortiquées 21/25
1 litre de bouillon de légumes
De la chapelure
Du persil haché
De l'aneth haché
Du sel
Du poivre blanc fraîchement moulu
De l'huile d'arachide pour la friture

Pour la sauce, faire légèrement cuire la farine dans le beurre et ajouter le lait en remuant constamment; cuire 5 minutes.

Laisser tremper les crevettes Black Tiger 3 minutes dans le bouillon. Les égoutter, hacher grossièrement, mélanger à la sauce et aux herbes.

Former des boulettes et rouler dans la panure. Les mettre au frais pour qu'elles durcissent.

Faire dorer les boulettes dans de l'huile d'arachide fraîche jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur.

En accompagnement, nous servons une salade bio croquante.

Le plat de service en illustration provient de particuliers.

