

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Brochettes de boulettes de gambas croustillantes



**45 min** **40 min** **5 min** **0** **488**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients

16 unité(s) entière(s)

**Gambas**

150 g **Chapelure**

4 **Bâton de citronnelle**

1 litre(s) **Huile de pépins de raisins**

1 c. à soupe **Sauce soja**

2 unité(s) entière(s)

**Blanc(s) d'oeuf**

1 **Citron(s) vert(s)**

1 c. à soupe **Huile de sésame**

1 c. à soupe **Maïzena**

0.5 c. à café **Gingembre frais**

0.5 botte(s) **Coriandre**

1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation des gambas

- 1 Retirer la tête et la carapace des gambas. Avec un couteau d'office, faire une incision sur le dessus et retirer le petit boyau.
- 2 Couper les gambas en deux dans la longueur puis en lamelles. Les tailler en petits dés et les réserver dans un saladier.

## Étape 2

### Réalisation de l'assaisonnement

- 1 Couper l'extrémité des bâtons de citronnelle en biseau puis les tailler en deux dans la longueur. Retirer les premières écorces et mettre les tiges de côté.
- 2 Éplucher le gingembre avec une cuillère à café puis le râper au dessus des crevettes concassées. Mélanger avec une cuillère à soupe.
- 3 Râper les zestes du citron vert au dessus du mélange.
- 4 Ciseler la coriandre avec un couteau éminceur et l'ajouter dans le saladier avec les autres ingrédients. Mélanger.

- 5 Ajouter l'huile de sésame et la sauce soja puis mélanger.
- 6 Ajouter la maïzena et bien mélanger. Placer la préparation au réfrigérateur pendant 10 à 20 minutes.

### Étape 3

#### Confection et panure des boulettes

- 1 Sortir la préparation aux gambas du réfrigérateur.
- 2 Dans deux assiettes creuses différentes, mettre la chapelure et les blancs d'œufs.
- 3 A l'aide de deux cuillères à soupe, confectionner des quenelles avec la préparation aux gambas.
- 4 Plonger les quenelles dans les blancs d'œufs puis dans la chapelure. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

### Étape 4

#### Cuisson des boulettes

- 1 Prendre les boulettes et les faire rouler une à une dans le creux des mains pour leur donner une forme arrondie. Les mettre à frire dans l'huile chaude à 180°C (Th.6).
- 2 Après une brève cuisson, quand les boulettes sont dorées, les retirer de l'huile et les égoutter sur du papier absorbant.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Piquer quelques boulettes de gambas avec les bâtons de citronnelle de façon à obtenir des brochettes.
- 2 Disposer les brochettes sur les assiettes de dressage et disperser quelques grains de sel. Accompagner d'une verrine de sauce soja pour y tremper les boulettes et déguster aussitôt.