

# Croquettes au saumon et crevettes, mayonnaise façon Choron à la moutarde de Dijon

Recette pour 4 personnes



## Description

Croquettes croustillantes de saumon et crevettes, accompagnées d'une mayonnaise avec dés de tomates et estragon.

## Ingrédients

### Pour les croquettes

- 1 Unité(s) Pavé de saumon
- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Échalote
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Ail
- 3 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Farine
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 50 Ml Crème 35%
  
- Sel et poivre

### Pour la mayonnaise

- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Brin(s) Estragon
- 8 Brin(s) Coriandre fraîche
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Pour la mise en place

Levez la peau du saumon et coupez-le en cubes, retirez la queue des crevettes et coupez-les en morceaux. Ciselez l'échalote, la ciboulette et hachez l'ail. Évidez les tomates et coupez-les en brunoise, hachez l'estragon. Éffeuillez la coriandre.

### Pour les croquettes

Dans la cuve du robot culinaire, mettez le saumon, les crevettes, l'ail, l'échalote, un oeuf, puis réduire en purée épaisse en lissant au fur et à mesure avec la crème. La pâte doit rester bien ferme pour pouvoir former des boules. Ajoutez la ciboulette à la spatule, dans l'appareil.

Dans un bol, battre les deux oeufs. Formez 24 boules avec l'appareil, passez-les dans la farine, puis dans les oeufs battus, et enfin dans la chapelure. Passez les croquettes à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

#### Pour la mayonnaise

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf et la moutarde à l'aide d'un fouet, incorporez l'huile en filet en fouettant de manière continue, jusqu'à obtention d'une mayonnaise. Ajoutez les dés de tomate et l'estragon, salez et poivrez.

#### Pour le dressage

Dans des cuillères chinoises, mettez de la mayonnaise et posez une croquette sur la mayonnaise. Finissez la décoration avec une feuille de coriandre.

**Bon appétit!**