

## Boulettes de crevettes

Le chemin que nous avons commencé se terminera par une **fondue chinoise** ou marmite mongole.

A cette occasion, j'ai choisi de vous proposer des sauces et des recettes maisons. Aujourd'hui, nous allons préparer des **boulettes de crevettes** que vous pourrez manger dans la fondue chinoise mais aussi dans toutes vos soupes asiatiques.



### Pour 14 boulettes

180 g de crevettes crues  
1 jaune d'oeuf  
1 pincée de sel fin  
2 cc de farine de riz  
15 g de gingembre  
Bouillon de légumes

Hachez finement au couteau les **crevettes crues**. Vous ne pouvez pas préparer cette recette avec des crevettes cuites. Si vous n'en trouvez pas facilement, je vous conseille celle de Picard, elles sont entières et non décortiquées.

Epluchez et râpez le **gingembre**.

Dans un bol, mélangez le **jaune d'oeuf** avec la pincée de **sel**. Ajoutez les crevettes et le gingembre et mélangez avant d'ajouter la **farine de riz**.

Vous trouverez la farine de riz dans les épiceries asiatiques ou dans les magasins Bio. C'est un produit assez courant, il n'est pas nécessaire d'aller à Belleville ou chez les frères Tang pour en trouver.

Mouillez vos mains avec un peu d'eau et **formez les boulettes**. L'eau permet aux boulettes de ne pas coller aux mains, cette technique est la même dans toutes les cuisines du monde proposant des recettes de boulettes à base de viandes, poissons ou légumes.

Faites chauffer dans un wok le **bouillon de légumes**. Plongez les boulettes et faites les cuire 15 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, elles remontent à la surface.

Egouttez-les. Elles se conservent **4 jours au frigo** et vous pouvez en congeler quelques unes. Je vous conseille d'en préparer d'avance en profitant d'une promotion sur les crevettes crues.

**Pour les déguster**, vous les plongerez de nouveau dans le bouillon de votre soupe ou dans le bouillon de la fondue chinoise. Elles ne sont pas très salées car vous allez les manger avec de la sauce.

Elles se dégustent très volontiers avec la [sauce sweet chili](#) ou une sauce au nuoc mam.