



## Boulettes de crevettes Cajun

### Ingrédients pour 6 portions

2 c. à soupe d'huile d'olive - 1 petit oignon, haché

2 gousses d'ail, émincées - 1 branche de céleri, hachée - 1/2 poivron rouge, épépiné, déveiné et haché finement - 720 g de grosses crevettes crues décortiquées - 2 gros blancs d'oeufs - 30 g de chapelure nature - 3 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée - 3 c. à soupe de persil frais, haché - 1/2 c. à café de sauce au piment fort (ou au goût) - Assaisonnement à la cajun - Huile végétale à vaporiser

**Pour tremper:** 250 ml de sauce tartare

**Etapes**

### Etapes

Préchauffer le four à 200 °C . Couvrir une plaque à pâtisserie à bords élevés avec du papier d'aluminium résistant et vaporiser avec de l'huile végétale.

Chauffer l'huile à feu moyen-vif dans un poêlon moyen. Faire revenir les oignons, l'ail, le céleri et les poivrons de 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Verser dans un grand bol. Hacher finement 240 g de crevettes et les mettre dans le bol. À l'aide du robot de cuisine, réduire en purée les crevettes restantes et les blancs d'oeufs. Verser dans le bol et ajouter la chapelure, la ciboulette, le persil, la sauce au piment et l'assaisonnement à la cajun. Bien mélanger. Laisser refroidir au moins 30 min au réfrigérateur. Façonner des boulettes de 2,5 cm et les mettre au fur et à mesure sur la plaque préparée. Vaporiser le dessus des boulettes d'huile végétale. Cuire les boulettes au four de 12 à 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Sortir la plaque du four et servir immédiatement avec la sauce.

