



- **Pour le bouillon de crustacés (vous pouvez le faire la veille) :**
Décortiquez les crevettes. Gardez les têtes et les carapaces. Coupez la chair des crevettes en gros morceaux et réservez-la au frais.
Épluchez et hachez l'oignon et les gousses d'ail. Mettez-les dans une grande casserole avec l'huile d'olive et faites-les revenir à feu moyen pendant 5 mn.
Augmentez le feu, ajoutez les têtes et les carapaces des crevettes et laissez dorer +/- 3 mn sur feu vif en remuant régulièrement.
Ajoutez le concentré de tomate et laissez **roussir** 2 mn, toujours sur feu vif, en remuant.
Versez 2 litres d'eau et salez. Portez à ébullition puis laissez cuire 45 mn à 1h00 sur feu moyen.
Filtrez le bouillon dans une passoire fine en pressant sur la garniture avec une cuillère pour en extraire le maximum de jus. En principe, vous obtiendrez +/- 1,2 l de bouillon (c'est la quantité dont vous avez besoin pour la recette, rajoutez un peu d'eau si besoin). Si vous n'utilisez pas votre bouillon tout de suite, réservez-le au frais une fois refroidi.
- Le jour même, épluchez les gousses d'ail et dégermez-les. Lavez et effeuillez le persil.
- Mettez la chair des crevettes dans le bol d'un mixeur avec le persil, les gousses d'ail, le piment d'Espelette, l'huile d'olive et du sel. Faites tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte. Formez avec cette pâte des boules de la taille d'une petite noix et réservez au frais.
- Portez le bouillon de crustacés à ébullition pendant 5 mn. Salez et ajoutez les risoni. Faites-les cuire selon les indications figurant sur l'emballage.
- Pendant ce temps, faites chauffer l'huile pour friture dans une casserole moyenne (adaptez le diamètre : l'huile devra recouvrir les croquettes. Procédez en deux fois si vous ne pouvez pas mettre toutes les croquettes en même temps). Quand l'huile est bien chaude, déposez délicatement les croquettes avec une écumoire et faites-les frire quelques minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.
- Versez le bouillon de risoni dans des bols ou assiettes creuses. Répartissez les croquettes, parsemez de feuilles de basilic et servez aussitôt.



Pour une version plus rapide, utilisez un bouillon de crustacés tout prêt (par exemple celui d'Ariaké qui est 100 % naturel). Vous aurez besoin de 1,2 litre. Et rajoutez une c. à soupe de concentré de tomate.

Pensez à garder vos restes de crustacés (têtes et carapaces) et carcasses de volaille et faites des bouillons avec ! Puis congelez-les : vous en aurez ainsi en stock pour vos recettes, c'est écoresponsable et surtout bien meilleur ! :-)

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur

16 grosses crevettes roses
240 g de pâtes risoni (ou orzo, puntalette, langues d'oiseau, "pâte avoine", kritharakia, etc. : c'est la même chose ! Ce sont toutes des pâtes à potage en forme de gros grains de riz)
3 gousses d'ail
1 c. à café de piment d'Espelette
1 bouquet de persil
1 douzaine de petites feuilles de basilic
5 cl d'huile d'olive
50 cl d'huile pour friture
Sel
Poivre du moulin

Pour le bouillon de crustacés :

+/- 250 g de têtes et carapaces des crevettes roses (utilisez celles de la recette !)
2 gousses d'ail
1 oignon
1 c. à soupe de concentré de tomate
4 cl d'huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Pour une version plus goûteuse, prenez des langoustines à la place des crevettes (et utilisez bien sûr leurs têtes et carapaces pour le bouillon).
Sur la photo, j'avais oublié de mettre du basilic, mais c'était déjà très bon ainsi donc ce n'est pas très grave si vous oubliez ! ;-)

