



PÊCHÉS · ICI
MANGÉS · ICI

POISSONS ET FRUITS DE MER
• DU QUÉBEC •



BEIGNETS AUX CREVETTES NORDIQUES

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 35 minutes

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Aioli

1	Botte de persil
1	Botte de ciboulette
20 ml (4 c. à thé)	Bicarbonate de soude
250 ml (1 tasse)	Huile végétale au goût neutre (canola ou tournesol)
1	Gousse d'ail, hachée finement
1	Jaune d'œuf
1	Pincée de sel
	Jus de 1/2 citron et son zeste

Beignets

180 ml (3/4 tasse)	Poireau émincé
125 ml (1/2 tasse)	Eau
75 ml (5 c. à soupe)	Beurre
1	Pincée de sel
125 ml (1/2 tasse)	Farine
2	Oeufs
250 g	Crevettes nordiques du Québec, hachées
25 ml (environ 2 c. à soupe)	Persil haché
25 ml (environ 2 c. à soupe)	Ciboulette ciselée
	Sauce piquante (facultatif)
	Huile végétale, pour la friture
1	Citron, coupé en quartiers



PRÉPARATION

Préparer l'aili :

1. Dans une casserole, porter de l'eau à ébullition. Blanchir les fines herbes dans l'eau bouillante avec le bicarbonate de soude pendant 20 secondes. Refroidir les fines herbes dans un bain d'eau glacée, puis les éponger avec du papier absorbant.
2. Dans un mélangeur, ajouter les fines herbes et l'huile végétale, puis réduire le tout.
3. Passer le mélange au tamis. Monter la mayo en incorporant graduellement l'huile verte au reste des ingrédients (ail, jaune d'œuf, sel, jus et de citron et son zeste). Réserver.

Préparer les beignets :

1. Dans une poêle, à feu moyen, faire tomber le poireau dans le beurre (15 ml ou 1 c. à soupe) environ 2 minutes. Réserver.

2. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le reste du beurre et le sel.
3. Ajouter la farine, mélanger et laisser cuire 2 minutes. Hors du feu, casser les œufs dans la casserole, un à la fois.
4. Ajouter les crevettes, le persil, la ciboulette, le poireau réservé et la sauce piquante, si désiré. Mélanger.
5. Lorsque le mélange est tiède, former environ 12 beignets (60 ml ou 4 c. à soupe par beignet), puis les frire dans une friteuse à 350 °F (175 °C) environ 5 minutes.
6. Éponger sur du papier absorbant.
7. Servir les beignets avec l'aili et les quartiers de citron.

LES MEILLEURES FAÇONS DE VOUS PROCURER DES POISSONS ET FRUITS DE MER DU QUÉBEC

- En saison, surveillez les arrivages de produits frais
- Demandez la provenance des produits (dans les poissonneries, restaurants, etc.)
- Cherchez la certification Aliments du Québec

Pour en savoir plus, consultez mapaq.gouv.qc.ca/pechesicimangesici.

#PêchésIciMangésIci

