



Ingrédients / pour 5 personnes

- Pour une quinzaine de rissóis :
- Pour la pâte :
- 2 verres d'eau
- 2 verres de [farine](#)
- 1 cuillère à soupe de [margarine](#)
- 1 zeste de [citron](#)
- Sel
- Pour la [crème](#) :
- 400 g de petites crevettes décortiquées en boîte
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillères à soupe de [margarine](#)
- 3 cuillères à soupe de [farine](#)
- Jus d'un [citron](#)
- Sel
- [poivre](#)
- 2 œufs
- Chapelure
- Huile pour friture

## • **Rissóis de camarão (Beignets aux crevettes)**

- 1 Pâte : verser l'eau dans une casserole avec la margarine, le [zeste](#) du citron et le sel. Porter à ébullition. [Délayer](#) la farine tamisée et mettre sur feu doux. Mélanger continuellement. Lorsque la pâte devient compacte et se met en boule, retirer du feu. Sur un plan de travail lisse et légèrement fariné, [aplatir](#) la pâte avec la paume de la main en tapant. L'aplatir sur quelques mm d'épaisseur (5 maximum).
- 2 Farce : faire [fondre](#) la margarine dans une casserole. Ajouter la farine tamisée et remuer en ajoutant un peu d'eau, pour obtenir une crème consistante. Arroser de jus de citron. Incorporer les jaunes d'œufs et assaisonner de sel et poivre. Lorsque la crème est bien prise, retirer du feu et laisser légèrement refroidir. Ajouter les crevettes en boîte (vous pouvez utiliser des crevettes fraîches entières, il faudra juste les décortiquer et les couper en morceaux). Bien mélanger.
- 3 Beignets : sur la pâte étendue au rouleau, couper à l'emporte-pièce des ronds de pâte pour confectionner les beignets. Avec une cuillère, déposer dans chaque rond un peu de farce (pas trop, sinon à la cuisson les beignets éclatent). Refermer le beignet et bien [coller](#) les bords. [Passer](#) les beignets dans les œufs battus en omelette puis dans la [chapelure](#) et les faire [frir](#) dans de l'huile d'arachide chaude. Les retourner en cours de cuisson. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer et les déposer sur du papier absorbant.
- Pour finir
- Attendre un peu avant de déguster. En apéro ou en entrée avec de la salade, ces beignets se dégustent aussi bien chauds (attention à ne pas vous brûler) ou froids. Ils peuvent même être dégustés froids le lendemain. Bon appétit !