

MOUSSE DE CREVETTES EN DOME

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** :
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 5 personnes

- 1 œuf
- 50 g de crème
- 200 g de crevettes décortiquées
- quelques brins de ciboulette ciselés
- sel, poivre
- gruyère râpé (facultatif)
- 20 cl de crème allégée,
- 1 cac de moutarde,
- le jus d'1/2 citron,
- de la ciboulette ciselée

Etapes de préparation

1. Mixer tous les ingrédients.
2. Répartir dans des moules en silicone (demies sphères, cannelés, muffins) enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 20 min environ (pas trop pour éviter que les mousses ne soient trop sèches)

Tester la cuisson, les mousses doivent rester moelleuses.

REALISATION DE LA SAUCE :

3. Faire chauffer la crème, ajouter la moutarde, le jus de citron, la ciboulette et éventuellement un peu de beurre. Assaisonner.

PS : Vous pouvez aussi utiliser un beurre d'agrumes, une petite sauce au vin blanc.

