

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PETITS APEROS DE LA MER



Pour 8 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 250 g de cocktail de fruits de mer surgelé
- 4 jaunes d'oeuf
- 10 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- Sel et poivre

Préparation :

Décongelez les fruits de mer.

Faites-les revenir avec l'huile d'olive, l'ail et la coriandre hachée dans une poêle à feu moyen pendant 3 min, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 50°.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sel, du poivre et ajoutez la crème liquide.

Versez la préparation crémeuse dans des petits ramequins pour apéro. Parsemez les fruits de mer dans la crème et faites cuire au four 10 min. Servir tiède.

www.paprikas.fr