

Timbale d'Ecrevisses



Ingrédients pour 2 personnes :

- . Une vingtaine d'écrevisses décortiquées.
- . 2 grosses pomme de terre
- . huile d'olive
- . basilic
- . piment d'Espelette
- . sel et poivre
- . salade
- . vinaigre balsamique réduit

Faire mariner les écrevisses pendant une bonne heure dans de l'huile d'olive, du basilic et une pincée d'Espelette, du sel et du poivre.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Les laisser refroidir, puis les écraser grossièrement, saler et poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive et un peu de basilic.

Dans une assiette, poser un cercle, couper la salade en lamelles et la déposer au fond du cercle. Ajouter sur le dessus un peu de pomme de terre puis finir avec les écrevisses marinées.

Napper votre assiette de vinaigre balsamique réduit (moi je l'achète déjà réduit).

Bon appétit !