



VERRINES DE CREVETTES ET CREME DE PETITS POIS



Pour une douzaine de verrines:

100 g de petits pois écosés ou surgelés
1 petit oignon nouveau
10 cl de crème liquide
100 g de fromage blanc en faisselle
50 g de Ricotta
100 g de crevettes roses décortiquées
50 g de crevettes grises décortiquées
1 càc d'huile d'olive
Sel et poivre
Ciboulette coupée très fin

La purée de petits pois:

Faire fondre l'oignon dans un tout petit peu d'huile d'olive, ajouter les petits pois, couvrir d'eau salée et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, ajouter la crème et mixer longuement avec le minimum d'eau de cuisson pour obtenir une purée bien fine et lisse mais, assez épaisse. Passer au tamis si nécessaire. Vérifiez l'assaisonnement et réserver

La mousse de crevettes: (qui n'est vraiment une mousse).

Mixer ensemble les crevettes, le fromage blanc et la ricotta. Lorsque tout est bien mixé et un peu aéré, saler, poivrer, ajouter la ciboulette.

Finition:

Dans les verrines, avec une poche à douille sans embout, mettre en premier une couche de fromage blanc aux crevettes, puis une deuxième couche avec la crème de petits pois et terminer avec une jolie cuillère de crevettes grises et réserver au frais.