

# **TIMBALE DE CREVETTES A LA RICOTTA**

**( aux becs sucrés salés )**

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 400 g de crevettes roses
- 1/2 boîte de ricotta ( soit 125 g )
- 15 cl de crème liquide entière
- 1 oeuf
- sel, poivre, aneth, sumac ( facultatif )

Décortiquer les crevettes.

Dans un bol à blender, mixer tous les ingrédients. Ne pas hésiter à assaisonner, pour relever la préparation.

Si vous ajoutez le blanc d'oeuf en neige, l'incorporer délicatement à la préparation, sans mixer.

Beurrer des petits ramequins et y verser la préparation.

Déposer les ramequins dans un plat haut allant au four et verser de l'eau à mi-hauteur.

Faire cuire au bain-marie dans un four th.6. environ 30 min. Une pointe de couteau plantée au centre doit ressortir sèche.

Passer une pointe de couteau tout autour, puis démouler au centre de l'assiette.

A déguster chaud ou froid, accompagné d'une sauce mayonnaise légère ( si froid ), d'un coulis de tomates ou encore, comme ici, d'un filet de vinaigre balsamique sirupeux.