

Coquilles et petits cœurs de crustacés

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)



Ingrédients :

Préparation des 24 coquilles et 17 petits cœurs :

- 500 g de crème de crustacés
- 1 paprika
- 3 g d'agar-agar (vahiné)

Préparation de la garniture :

- du pain de mie
- du fromage frais type saint-Môret

Préparation des 24 coquilles et 17 petits cœurs :

Dans le bol, verser la crème de crustacés ou bisque de homard, le paprika et l'agar-agar sur le liquide (éviter de mettre sur les lames).

Chauffer 3 minutes, 100°C, vitesse 2.(sans verre doseur)

Remplir les moules.

Laisser figer au réfrigérateur au moins 1h00.

Préparation de la garniture :

Présenter dans des coupelles spécial apéro ou sur toast :

Faire griller du pain de mie.

A l'aide du découpoir 5 cm, découper 24 fonds de pain de mie.

Tartiner de fromage frais type Saint-Môret.

Poser une coquille de crustacés et décorer.

Retrouvez la recette sur le Club Guy Demarle pour votre robot i-Cook'in®

<https://www.guydemarle.com/recettes/coquilles-de-crustaces-22787>