

## **pannacotta lait coco et crevettes**

### **Ingrédients pour 6 verrines**

**600g de crevettes roses cuites**

**30 cl de lait de coco**

**15cl de crème liquide**

**1 citron**

**3 feuilles de gélatine (6g)**

**1 c. à soupe d'estragon**

**1 cuillère à café de ciboulette**

**1 c. à café de curry**

**1/2 cuillère à café de piment d'espelette**

**sel et poivre**

**Un peu de sel rose de l'Himalaya pour la déco**

***Faites bouillir le lait de coco.***

***Hors du feu, incorporez la gélatine réhydratée à l'eau froide 10 min et essorée entre vos mains. Laissez refroidir.***

***Décortiquez les crevettes et arrosez le jus de citron pressé ( la moitié du citron suffit)***

***Prélevez 12 crevettes et réservez-les au réfrigérateur. Hachez le reste.***

***Montez la crème en chantilly et incorporez-la au lait de coco.***

***Ajoutez les épices, l'estragon la ciboulette, du sel, du poivre et le hachis de crevettes.***

***Versez dans les verres ou verrines, filmez et réfrigérez pendant 4 heures ou la nuit.***

***Décorez avec le reste du citron, les crevettes restantes et le sel rose de l'Himalaya.***

**NICOLE PASSIONS**