

## Timbales de céleri aux crevettes



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

1 boule de céleri ( j'ai mis 800 g de céleri )

800 g de crevettes roses cuites

25 cl de crème fraîche liquide

4 oeufs entiers

20 g de beurre+ un peu pour les ramequins

Pour la salade

1/2 botte de persil

1/2 botte de ciboulette

1 jus de citron

6 c à s d'huile

Sel et poivre du moulin

Râper à la grosse râpe le céleri épluché. Faire fondre le beurre dans une cocotte et ajouter le céleri. Le faire revenir à feu vif pendant 5 mn.

Décortiquer les crevettes.

Dans un saladier battre les oeufs en omelette, ajouter la crème, assaisonner et mélanger.

Beurrer 8 ramequins, déposer 3 crevettes dans le fond de chacun et répartir le céleri râpé cuit. Verser la préparation aux oeufs sur le tout.

Cuire au four préchauffé à 160° au bain-marie pendant 20 mn environ ( à adapter suivant le four ).

Préparer la vinaigrette : laver et sécher les herbes puis les émincer. Fouetter l'huile et le citron, saler et poivrer et ajouter les herbes et le reste des crevettes. Laisser mariner pendant que les flans cuisent.

Sortir les flans du four, les démouler et les servir tièdes avec la salade de crevettes.

Accompagner d'un peu de mesclun.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>