



GELEE DE CREVETTES A LA CREVETTE A LA CREVETTE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: ½ h

Repos au minimum 2 heures (fait la veille c'est encore mieux)

Pour 10 petits plats:

30 cl de fumet de crevettes

1,5 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide

10 cl de crème fleurette

Sel et poivre

10 crevettes

La gelée:

Chauffer le fumet (fait selon la recette qui revient sans cesse) et, à ébullition, lui incorporer la gélatine ramollie en tournant pour bien la dissoudre. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et verser dans les verres ou les petits plats de service. Laisser refroidir à température ambiante avant de faire prendre au froid.

Finition:

Décortiquer les crevettes et, au moment de servir, piquer une crevette décortiquée dans la gelée, comme sur la photo, elle tient toute seule.

La prise en gelée se fait mieux si vous laissez la gélatine prendre à température ambiante plutôt que directement au réfrigérateur.

Rien ne vous empêche de faire votre gelée à l'agar-agar, vous me direz les proportions que vous utilisez.