



Isabelle Jamin - Cabinet Naturabelle

64, rue Jean Bernard
55000 BAR-LE-DUC
isabelle.jamin@jamest.fr
06 64 87 29 90
<https://isabellejamin.fr>

ENTRÉE

Mousse de crevettes



Durée total réalisation : 30 mn

- Temps préparation : 15 mn
- Temps repos : 15 mn
- Temps cuisson : mn

Ingédients (pour 4 Pers.) :

- 250 g de crevettes roses
- 100 g de champignons de Paris
- 50 g de poireaux
- 100 g d'estragon
- 4 cuillerées à soupe de crème de soja

Préparation de la recette :

Étape 1

Cuire les poireaux émincés et les champignons 15 minutes à la vapeur.

Étape 2

Si vous avez la chance de trouver des crevettes crues, les cuire 10 minutes à la vapeur. Sinon, placer les crevettes cuites 1 minute à la vapeur.

Étape 3

Les décortiquer puis les passer au mixeur avec les légumes cuits, la crème de soja et l'estragon haché.

Étape 4

Servir dans des petits ramequins, ou en napper un poisson vapeur de votre choix.