Petites bouchées aux crevettes

30 bouchées Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : 30 mignardises de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-2 oeufs

-50g d'échalotes

-10g de beurre

-350g de petites crevettes

-200g de crème liquide entière

-Sel et poivre

-Déco : graines de sésame, ciboulette, crème fraîche

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Couper finement les échalotes et les faire suer au beurre avec une pincée de sel. Les réserver.
- Mixer finement les crevettes au Tornado.
- Fouetter les œufs et ajouter la crème. Lisser le tout.
- Ajouter les crevettes mixées, saler et poivrer et mélanger.
- Ajouter les échalotes et mélanger de nouveau.
- Garnir les empreintes à l'aide d'une poche à douille unie de 1cm et faire cuire +/-15 min.
- Laisser refroidir et décorer les bouchées.