

Recettes de cuisine entrées françaises

Tiramisu salé aux crevettes roses et à l'aneth

Ingrédients pour 6 verrines

- 300 gr de crevettes roses cuites et décortiquées
- 250 gr de mascarpone
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet (10 brins) de ciboulette finement ciselée
- 3 branches d'aneth ciselé
- 1 échalote finement émincé
- Biscuits apéritif salés type gressins
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 30 mn

Déposer le mascarpone, la crème fraîche et le jus de citron dans un bol.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Saler, poivrer, ajouter la ciboulette et l'aneth ciselés.

Mélanger le tout pour obtenir une crème parfumée.

Couper les crevettes décortiquées en petits morceaux.

Garder des crevettes entières pour la décorations des verrines.

Peler et émincer l'échalote et verser sur les morceaux de crevettes.

Mélanger, arroser d'huile d'olive, poivrer légèrement et mélanger de nouveau délicatement.

Casser des gressins dans un mortier et piler.

Déposer 2 cuillères à café des miettes de gressins au fond de chaque verrine.

A l'aide d'une poche, déposer une couche de crème au mascarpone sur le biscuit.

Ajouter une cuillère de morceaux de crevettes.

Recommencer une couche de biscuit, crème et crevettes et terminer par une couche de crème.

Décorer d'une crevette entière.