



Aspic de crevettes aux poivrons rouge

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

330g de crevettes cocktail, cuites

1 sachet de gelée

1 œuf dur

4 cuillères à soupe de vin blanc

½ poivron rouge

4 olives vertes

Persil

Sel, poivre



Préparation :

1. Faire décongeler les crevettes la veille ou les mettre a trempé ½ heure dans de l'eau. Préparer la gelée selon le mode d'emploi du sachet en remplaçant l'eau par le vin blanc. Coulez un peu de gelée dans 4 ramequins. Réservez au réfrigérateur pendant 20 minutes.
2. Couper les olives et l'œuf en rondelles. Couper le poivron en petits cubes. Répartissez dans les ramequins, les crevettes, le poivron, l'œuf et les olives puis couler le reste de gelée et mettre au frigo 2 heures. Démouler en passant les ramequins rapidement sous l'eau chaude et décorer avec du persil.