



Verrines de crevettes aux asperges vertes

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de crevettes tropicales cuites

2 bottes d'asperges vertes

1 citron

150 g de fromage frais type St-Morêt

½ botte de ciboulette ciselée

10cl d'huile d'olive

Sel, poivre

Préparation :

1. Décongeler et égoutter les crevettes.
2. Cuire les asperges vertes dans un grand volume d'eau bouillante salée environ 8 à 10 minutes puis les refroidir dans de l'eau glacée.
3. Réserver quelques têtes d'asperges pour la décoration et mixer le reste avec le fromage frais et ½ jus de citron, assaisonner avec sel et poivre. (Si besoin passer le mélange au chinois ou passette fine)
4. Répartir ce mélange dans de petites verrines et réserver au frais.
5. Assaisonner les crevettes huile d'olive, ½ jus de citron, de sel et poivre.
6. Déposer les crevettes sur le dessus des verrines et décorer avec les têtes d'asperges et de la ciboulette.

Vous pouvez également réaliser cette verrine avec des avocats.

