



Verrines de mousse de fèves à la pomme verte et aux crevettes

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: moyen

Ingrédients pour 4 personnes:

500g de fèves avec cosses
4 feuilles de menthe (+ 4 pointes pour le décor)
10cl de crème liquide entière
1/2 pomme verte
8 crevettes d'Equateur décortiquées crues Escal
Jus de citron
Huile d'olive
Sel, poivre



Préparation :

- Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Écosser les fèves et les plonger dans l'eau bouillante pour 8 minutes. Égoutter et rafraîchir sous un jet d'eau froide.
- Peler les fèves et réserver. Mixer les fèves avec la menthe, 2 cuillères à soupe de crème liquide, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre.
- Monter la crème restante en chantilly et incorporer à la purée de fèves.
- Faire cuire les crevettes (préalablement décongelées) à sec dans une poêle et réserver.
- Couper les pommes en petits dés et arroser d'un jus de citron.
- Monter les verrines en versant la mousse de fèves dans le fond des verres. Ajouter la pomme puis deux crevettes. Verser deux gouttes d'huile sur les crevettes, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre. Décorer de menthe fraîche.
- Réserver au frais.