



Éclairs salés aux crevettes

Temps de préparation : 40 minutes

Niveau : moyenne

Ingrédients pour 4 personnes :

330 g de Crevettes cocktail ASC Escal

4 éclairs salés

3 avocats bien mûres

150 g de petits pois congelés

200 g de fromage frais (Philadelphia, St Morêt)

1 Citron

Du piment d'Espelette

Des baies de poivre rose

Sel, poivre, huile d'olive



Préparation :

1. Décongeler et égoutter les crevettes puis réserver au frais.
2. Blanchir dans l'eau bouillante salée les petits pois, refroidir puis réserver au frais.
3. Réaliser une pâte à choux et dresser les éclairs selon la taille souhaitée sur une plaque de four muni d'une feuille de cuisson. Cuire puis laisser refroidir.
4. Couper les avocats, enlever le noyau et prélever la chair. Dans un cutter ou avec un presse purée hacher la chair en incorporant le jus de citron, un filet d'huile d'olive et une pincée de piment d'Espelette. Assaisonner sel, poivre et réserver.
5. Couper les éclairs en 2 dans la longueur et garnir de fromage frais à l'aide d'une poche à douille cannelée. Disposer les crevettes en quinconce et parsemer avec quelques petits pois.
6. Poser les couvercles des éclairs sur les crevettes et à l'aide d'une poche à douille cannelée, dresser quelques belles rosaces de purée d'avocats dessus en ajoutant quelques baies de poivre rose.
7. Servir les éclairs salés avec une belle salade de saison.