

## Mousses de crevettes et de surimi

Pour 12 parts (6 demi-sphères et 6 forme "briochettes"):

- 200 g de crevettes roses décortiquées
- 200 g de surimi
- 250 ml de vin blanc
- 250 ml d'eau
- 1 sachet de gelée
- 25 ml de moutarde (= 1 cs bombée)
- 25 ml de jus de citron (= 5 cc)
- 150 ml de crème épaisse
- 50 ml de ciboulette (= 2 grosses cs)
- sel, poivre



Dans une casserole, diluer le sachet de gelée dans l'eau et le vin, puis porter à ébullition. Retirer du feu aux premiers bouillons et laisser refroidir une quinzaine de minutes.

Dans un saladier, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant le surimi et les crevettes puis ajouter la gelée. Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter le reste des ingrédients en mélangeant avec une spatule.

Répartir dans les empreintes en silicone et placer au réfrigérateur au moins 4h.

*J'ai obtenu 12 portions, mais selon l'accompagnement (salade verte, crevettes, etc) on en servira 1 à 2 par personne. Pour un plat familial, utiliser un moule à charlotte, typer Tupperware.*



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>