

## VELOUTE DE CRUSTACES AUX HARICOTS DE SOISSONS



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 10 mn**

### **Pour 4 assiettes:**

8 càs de haricots de Soissons (cuits selon les indications du paquet)

1 verre de fumet de crustacés

3 càs de crème fraîche épaisse

Piment d'Espelette à volonté

Sel et poivre

Décortiquer les gambas en laissant éventuellement le dernier anneau de la queue et les réserver à température ambiante.

Faire chauffer le fumet de crustacés (toujours fait avec la même recette) et le laisser réduire de moitié.

Ajouter la crème, porter à ébullition pendant une minute ou deux. Assaisonner en sel et poivre et avec une (ou deux) pincées de piment d'Espelette et garder au chaud.

Réchauffer doucement les haricots dans leur jus, les égoutter et les ajouter dans la crème de crustacés.

A sec dans une poêle ou à la plancha, snacker les gambas des 2 côtés jusqu'à ce qu'elles changent de couleur sans être trop cuites.

Déposer é ou trois cuillerées de velouté aux haricots dans le fond des assiettes creuses et disposer les gambas en étoile.

Servir bien chaud.