

# Bouchées aux crevettes

24 bouchées

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : 24 mini-spirales de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Ingrédients

- 3 oeufs
- 150g de crème liquide
- 30g de fromage blanc
- 1/2 citron et son zeste
- 30g de maïzena
- 250g de petites crevettes décortiquées
- Sel et poivre
- 1 cs de ciboulette
- 1 cs d'aneth

## Réalisation

- Préchauffer le four à 170°C.
- Déposer le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Réserver 12 petites crevettes pour la déco.
- Mixer le reste des crevettes et réserver.
- Zester 1/2 citron et réserver.
- Fouetter dans un cul-de-poule, les œufs, la crème et le jus de citron. Lisser.
- Ajouter la maïzena et lisser le tout.
- Ajouter la ciboulette et le zeste de citron.
- Ajouter les crevettes mixées et mélanger le tout.
- Saler et poivrer.
- Verser la préparation dans les empreintes et déposer une toile de cuisson dessus. Enfourner +/- 25 min. 5 min avant la fin de cuisson, retirer la toile.
- Démouler et laisser refroidir.
- Garnir le petit creux d'un peu de fromage blanc.
- Ajouter 1/2 crevette et parsemer d'aneth.
- Déguster sans attendre.