

Lingots aux crevettes

Pour 25 Mini-lingots

Préparation : 10 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 230g de crevettes décortiquées
- 1 œuf
- 50g de crème épaisse
- 3cs de Persil



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un mixeur, une plaque aluminium perforée et l’empreinte 25 mini-lingots.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes sur la plaque aluminium perforée.
- Mixer les crevettes avec la crème et l’œuf.
- Ajouter le Persil et mixer de nouveau.
- Garnir les empreintes et enfourner pour 15 min.
- Déguster tièdes ou froids.

Bon appétit !



Moule Mini-lingots

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle