



BISCUIT DE CREVETTE CROUSTILLANT CAPPUCCINO DE PETITS POIS

Ingrédients pour 4 personnes :

8 grosses crevettes crues et décortiquées
4 feuilles de brick
20 grs de beurre fondu
500 grs de petits pois (j'ai pris des surgelés bio)
25 cl de bouillon de volaille
20 cl de crème fraîche liquide
Quelques feuilles de menthe fraîche
Sel et poivre

Préparer 25 cl de bouillon à partir d'un cube de bouillon de volaille dégraissé. Faire infuser quelques feuilles de menthe pendant une dizaine de minutes dans ce bouillon.

Faire décongeler et décortiquer les grosses crevettes. Couper les feuilles de brick en deux, les badigeonner de beurre fondu, poser sur chaque demi feuille une feuille de menthe fraîche, une crevette, et rabattre pour former un petit rouleau. Passer de nouveau un peu de beurre au pinceau et réserver. Préchauffer le four à 200°.

Filtrer le bouillon de volaille, le porter à ébullition et plonger les petits pois dans le bouillon frémissant. Compter 15 mn de cuisson à feu doux. Egoutter les petits pois en gardant le jus de cuisson, les placer dans un blender (ou utiliser un mixer plongeant) et mixer en ajoutant le jus de cuisson progressivement pour obtenir un potage épais. Filtrer à travers un chinois pour retenir toutes les peaux des petits pois et avoir une crème lisse. Vérifier et rectifier l'assaisonnement.

Cuire les rouleaux de crevettes au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Battre la crème fraîche en chantilly légère en ajoutant du sel et du poivre.

Au moment de servir, réchauffer la crème de petits pois, la répartir dans des verres, surmonter d'une bonne cuillerée de chantilly salée et servir avec les rouleaux aux crevettes croustillants. Décorer de menthe fraîche. Chaque convive peut s'il le désire tremper ses rouleaux de crevettes dans la crème de petits pois ou déguster de façon plus traditionnelle !!!