

Chantilly à l'encre et aux crevettes roses

Les ingrédients pour 6 personnes :

12 cl de crème liquide entière
4 sachets de 4 g d'encre de seiche
18 crevettes (ou même plus)

Mettre dans le saladier qui servira à faire la chantilly, la crème liquide et lui ajouter le contenu des sachets d'encre de seiche, en faisant attention de ne pas vous tâcher. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène, puis mettre 10 mn au frigo ou plus. Sortir le mélange du frigo et le fouetter en chantilly. Servir avec les crevettes roses.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>