

MOUSSE AUX CREVETTES



Jean-Sébastien
Legault



PRÉPARATION

10 MIN



CUISSON

-



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 250 gr. de crevettes cuites
- 1 c. à thé de Ketchup
- ½ branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 3 lanières de poivron rouge
- 1 sachet de gélatine préparée selon les instructions
- 1 tasse de mayonnaise
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients sauf la gélatine dans un robot culinaire et réduire en purée.
2. Une fois le mélange bien lisse (au besoin ajouter un peu d'eau), ajouter la gélatine préparée.
3. Verser l'appareil dans un beau bol et réfrigérer au moins 2 heures avant de servir avec un bon pain ou des biscottes.