



Brouillade aux crevettes grises



Ce plat peut être servi aussi bien en entrée ou plat de résistance.

Suivant vos goûts cette brouillade sera baveuse ou plus consistante .

Attention toutefois l'idéale étant baveuse pour son onctuosité dans le cas d'une surcuisson celle-ci a le risque d'être trop sèche .

Ingrédients :

8 œufs

150 gr de crevettes grises décortiquées

20 gr de beurre ou margarine

1 échalote

Poivre & Sel

10 cl de crème fraîche

2 c à soupe d'aneth ciselée

Coquetier ou toast grillé suivant le choix de la présentation.

Préparation :

Ciseler l'échalote et la faire revenir dans le beurre quelques minutes , pour qu'elle soit translucide.

Casser les œufs et les battre avec le sel, le poivre (du moulin) et la moitié de la crème fraîche (5 cl).

Verser ce mélange sur les échalotes ; cuire à feu doux tout en mélangeant , jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Ajouter les crevettes et le reste de la crème fraîche (5cl)et l'aneth ciselée.

Une dernière cuisson de quelques secondes .

Servir aussitôt :

Sur du pain grillé pour une entrée ou un plat.

En coquetier pour une ration apéro avec un bout de toast.

Saupoudrer de peluches d'aneth.

Conseils – Infos :

Servir dans des coquetiers, des coquilles , ou sur toasts grillés. Si vous choisissez les 2 premiers n'oubliez pas un toast en accompagnement!

Utilisé des crevettes grises qui amèneront plus de goût.