



---

## *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.*