

Recette N° 1

VERRINES de BISQUE DE CREVETTES et CHANTILLY au MASCARPONE

INGRÉDIENTS

- 250 g de mascarpone (ou Saint-Morêt ou Philadelphia)
- 250 g de crème liquide entière à 30 % de MG minimum
- Ciboulette (ou autres herbes fraîches selon les goûts)
- Sel et poivre
- Tabasco
- Jus de citron
- 400 ml de bisque de crevettes

PREPARATION

Faire chauffer ¼ de litre de bisque de crevettes.

Ajouter 3 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et bien égouttées, mélanger en maintenant l'ensemble sur la source de chaleur ;

Rajouter plus ou moins 150 ml de bisque de crevettes puis un peu de crème liquide entière (environ 4 c à soupe) et quelques gouttes de tabasco (léger !).

Répartir cette préparation dans des verrines et les placer au frais.

Monter au batteur l'ensemble mascarpone et crème liquide entière en chantilly bien ferme.

Ajouter dans cette préparation de la ciboulette hachée, un peu de jus de citron (selon le goût de chacun), sel et poivre.

Placer le mélange obtenu dans une poche à douille au réfrigérateur jusqu'au montage final des verrines.

Dans chaque verrine, sur la bisque gélifiée, pocher la chantilly au mascarpone et à la crème et poser une crevette sur l'ensemble.

Remarque du chef :

A déguster bien frais ! Un vrai régal !