



Mousse aux crevettes et crabe

PORTIONS
de 6 à 8

TEMPS DE PRÉPARATION
20 minutes

RÉFRIGÉRATION
3 heures



Des crevettes et du crabe: miam! Impossible de résister à ce délice de la mer!

Ingrédients

- 1 boîte de soupe aux tomates condensée de 284 ml
- 1 sachet de gélatine sans saveur de 7 g
- 1 paquet de fromage à la crème de 250 g
- 150 g (250 ml) de crevettes nordiques
- 150 g (250 ml) de chair de crabe, égouttée
- 30 ml (2 c. à soupe) de zestes de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth haché
- 1 branche de céleri hachée
- 2 oignons verts hachés
- sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans une casserole, verser la soupe aux tomates. Saupoudrer de gélatine et laisser reposer 5 minutes.
- 2 Chauffer la soupe à feu moyen jusqu'aux premiers frémissements. Retirer du feu et laisser tiédir.
- 3 À l'aide du mélangeur électrique, mélanger le fromage à la crème avec les crevettes nordiques, la chair de crabe, les zestes de citron, les fines herbes, le céleri et les oignons verts. Assaisonner.
- 4 En mélangeant à basse vitesse, incorporer graduellement la soupe aux tomates. Transvider la préparation dans un bol.
- 5 Réfrigérer de 3 à 4 heures. Servir avec des craquelins ou des croûtons de pain grillé.

