

zeste

Mousse de crevettes facile

Quantité : **6 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 10 min**

Préparation **10 min**

Réfrigération **1 h**



Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un robot culinaire. Actionner l'appareil par touches successives jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Verser dans un bol de service. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure.
3. Au moment de servir, garnir d'aneth et de ciboulette.

PUBLICITÉ

Ingrédients

150 g (1/3 lb) de Boursin Échalote & Ciboulette

500 ml (2 tasses) de crevettes nordiques fraîches ou décongelées, égouttées

15 ml (1 c. à soupe) d'aneth ciselé (et plus pour garnir)

15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette fraîche, ciselée (et plus pour garnir)

30 ml (2 c. à soupe) de crème fraîche

5 ml (1 c. à thé) de jus de citron

5 ml (1 c. à thé) de zeste d'un citron râpé finement

Poivre du moulin

Bon à savoir !

Servir la tartinaade avec des craquelins assortis.

PUBLICITÉ