

## Crevettes à la crème de brebis et coulis de piquillos



Les ingrédients pour 6 verrines de 11 cl :

100 g d'Ossau-Iraty  
4 dl de crème liquide  
6 crevettes roses  
1/2 botte de coriandre ciselée  
1 échalote ciselée  
Huile d'olive  
10 piquillos  
1 dl de bouillon de volaille  
Piment d'Espelette  
Sel fin  
Fleur de sel

Dans une casserole faire bouillir 2 dl de crème liquide, saler légèrement et ajouter le fromage coupé en petits morceaux, puis le faire fondre. Répartir l'appareil dans les verrines jusqu'à mi-hauteur. Réserver 2 h au réfrigérateur.

Faire bouillir le bouillon de volaille avec les 2 dl de crème liquide restants. Ajouter du piment d'Espelette et du sel. Mettre les piquillos et cuire à feu doux quelques minutes. Mixer et passer le tout au chinois. Réserver au frais.

Cuire légèrement les crevettes dans une poêle, les décortiquer et les disposer dans une assiette creuse avec la fleur de sel, du piment d'Espelette, l'échalote ciselée, la coriandre et 1c à s d'huile d'olive. Laisser mariner 30 mn au réfrigérateur. Sortir les verrines du réfrigérateur, répartir les crevettes et ajouter le coulis de piquillos ( si les crevettes sont grosses les couper en 2 ou morceaux ). Parsemer d'un peu de piment d'Espelette et de coriandre ciselée.

Normalement les proportions étaient pour 4 personnes mais tout dépend de la taille des verrines, à vous d'adapter en fonction de celles-ci.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>