

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Aspics Thon Crevettes ~~

(pour 18 quenelles)



- 1 petite boîte de crevettes roses
(ou 8 bâtonnets de surimi)
- 200 grs de thon nature égoutté
- 5 œufs durs,
- 1 grosse càs de persil haché
- 1 grosse càs de ciboulette ciselée
- 1 càc de curry
- 1 sachet de gelée au madère
- 250 grs d'eau
- sel et poivre

Préparez la gelée selon les indications sur le sachet
avec seulement 250 grs d'eau

Ecrasez les œufs durs avec une fourchette

Coupez le surimi en petits morceaux

Ajoutez le thon émietté et les crevettes égouttées
(ou le surimi coupé en petits morceaux),
le persil, la ciboulette et le curry

Mélangez bien

Ajoutez la gelée légèrement refroidie et mélangez

Remplissez vos empreintes

Mettez au frigo environ 1 h 30

Ecartez légèrement le bord de l'empreinte sur tout le tour pour démouler

Servez avec une salade verte

A savoir : les quantités données remplissent parfaitement les 18 quenelles
du moule demarle, soit 90 cl
