

Recettes de base farces

Farce aux crevettes

Ingrédients pour 200 gr de farce aux crevettes environ

- 150 gr de crevettes crues décortiquées
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1/2 cuillère à soupe de beurre (10 gr)
- 1/2 cuillère à soupe de curry
- 1/2 cuillère à soupe de farine
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Eplucher, dégermer et émincer finement la gousse d'ail.

Verser les crevettes et l'ail émincé dans le mixeur.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Verser cette crème dans un bol.

Ajouter la farine, la crème fraîche, le beurre et le curry.

Saler et poivrer.

Bien mélanger et réserver au frais jusqu'à utilisation-