

Recettes de cuisine amuse-bouche français

Petits flans de crevettes grises

Ingrédient 2 personnes

- 100 gr de crevettes grises
- 1 échalote
- 15 cl de bière blonde
- 1 ou 2 œufs
- 15 cl de crème fraîche fluide
- 5 brins de ciboulette ou 1 cuillère à soupe
- Sel
- Poivre

Budget €

Difficulté : facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40/45 mn

Eplucher les crevettes grises.

Eplucher et émincer finement l'échalote.

Dans une casserole, mettre l'échalote, les crevettes et la bière.

Faire chauffer l'ensemble pour laisser évaporer l'alcool.

Egoutter les crevettes et réserver.

Préchauffer le four à 150° C (th 5)

Dans un bol, fouetter les œufs et ajouter la crème et la ciboulette ciselée.

Saler, poivrer et mélanger.

Répartir les crevettes égouttées dans des ramequins individuels.

Verser la préparation œufs-crème sur les crevettes.

Placer les ramequins dans un plat rempli à moitié d'eau et enfourner dans le four préchauffé pour 40 mn de cuisson.

Laisser un peu tiédir avant de déguster.