

Recettes amuse-bouche

Mini-bouchées à la farce aux crevettes

Ingrédients 24 mini-bouchées environ

- 24 mini-bouchées maison si possible
- 200 gr de farce aux crevettes
- 6 crevettes décortiquées

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Fourrer les bouchées avec la farce aux crevettes.

Couper les crevettes en 4 et déposer 1/4 de ces crevettes sur chaque bouchée.

Préchauffer le four à 180° et enfourner les bouchées garnies pour 20 mn.

Déguster chaud.