



PETITES BRIOCHES DE CREVETTES A LA SAUCE ROSE

Pour 6 personnes

- 12 Brioches (petites) non sucrées,
- 200 g Crevettes grises ou roses décortiquées
- 200 g Fromage blanc
- 1 Botte de cresson
- 1/2 Citron
- Huile, sel, poivre, moutarde forte, sauce tomate, soja

Recette :

1. Couper le haut des brioches. Garder le chapeau. A l'aide d'une petite cuillère, prélever la mie pour former un creux. La garder sur une assiette.
2. Équeuter, laver, essorer le cresson.
3. Dans un bol, mettre une cuillère à soupe de moutarde forte. Verser l'huile goutte à goutte en tournant vivement sans arrêt avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse. Ajouter la sauce tomate, un filet de citron, la sauce soja.
4. Émietter la mie de brioche et l'intégrer à la préparation et bien mélanger.
5. Ajouter les crevettes. Saler, poivrer.
6. Garnir chaque brioche, poser le chapeau dessus et servir avec des bouquets de cresson.

Février 2008, Pierre Ducraux – Roland Maillard – Alain Pitton – Jacques Steiner