

Petits flans de bisque de homard aux crevettes

Préparation et cuisson 30 mn (compter plus suivant le four)

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de crevettes roses cuites décortiquées

3 oeufs

25 cl de crème liquide

25 cl de bisque de homard

20 g de beurre

1 c à s d'ail haché

1 c à c de concentré de tomates

Tabasco

Sel

1 brin de persil pour la déco

Beurrer 4 ramequins, Couper les crevettes en morceaux sauf 4 à réserver entières pour le décor.

Dans un saladier mélanger les oeufs avec l'ail (à doser suivant vos goûts j'en ai mis moins), le concentré de tomates, la crème liquide et la bisque. Saler légèrement et relever de quelques gouttes de Tabasco. Bien mélanger sans faire mousser. Ajouter les morceaux de crevettes et remuer à nouveau.

Répartir la préparation dans les ramequins et mettre ceux-ci dans un B.M. dans le four préchauffé à 180° pendant 30 mn environ (il m'en a fallu 45 dans mon four, à adapter donc en fonction du four et vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau).

Servir les flans tièdes décorés avec une crevette et une feuille de persil plat.

Si vous utilisez des crevettes congelées je vous conseille de bien les éponger une fois décortiquées pour retirer l'eau de congélation.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>