

Mousse aux crevettes

Ingrédients

- 1 conserve de crème de tomates (10 oz; 284 ml)
- 1 paquet de fromage à la crème (125 g)
- 1 sachet de gélatine neutre (28 g)
- 1/8 tasse eau , froide
- 1 tasse mayonnaise
- 2 conserves de crevettes (113 g)
- 1/4 d'un petit oignon (1 c. à soupe une fois haché finement)
- 1/2 branche de céleri (1 c. à soupe une fois haché finement)
- sel et poivre, au goût

Préparation

Chauffer la crème de tomate et le fromage dans le plat TupperOndes de 1.75 litres à 40% d'intensité dans le micro-ondes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Dans un petit bol impression ou étonnant, faire dissoudre la gélatine dans l'eau froide. Ajouter au mélange de soupe. Laisser tiédir.

Mettre les oignons et les céleris dans le hachoir gagne-temps. Hacher finement.

Dans le Système Extra Chef avec les lames, mettre la mayonnaise, les crevettes, le sel et le poivre et hacher légèrement. Ajouter les oignons et céleris hachés et le mélange de soupe et hacher le tout jusqu'à la consistance désirée.

Verser dans la couronne à Aspic Tupperware. Réfrigérer pendant une nuit
