

CREVETTES IMPÉRIALES

et sa mayonnaise à la laitue de mer

Ingrédients pour 4 personnes :

24 crevettes impériales

Gros sel

Mayonnaise :

Huile de pépin de raisin

1 œuf

1 cuillère de moutarde des marais de l'île de Ré

1 cuillère à soupe de fromage blanc

Paillettes de laitue de mer



- ➊ Utilisez un récipient haut et large. Mettez à dissoudre 30 g de gros sel de mer par litre d'eau, que vous porterez à ébullition.
- ➋ Plongez les gambas dans l'eau bouillante.
- ➌ Comptez très exactement 3 minutes !
- ➍ Retirez et égouttez immédiatement les gambas.
- ➎ Faites votre mayonnaise. Allégez-la en y incorporant un blanc d'œuf en neige et 1 cuillère à soupe de fromage blanc.
- ➏ Lorsque votre mayonnaise est prête, incorporez-y 2 cuillères à soupe de laitue de mer en paillettes.
- ➐ Dressez vos assiettes !

Plus de recettes sur www.la-ferme-des-baleines.com !