



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crousti d'été et sa verrine .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 4 croustis et 2 verrines :

- ½ concombre
- ½ pâte brisée
- 100 g de faisselle de campagne
- 185 g d'asperges vertes
- 2 carottes
- 3 bâtonnets de crabe
- 5 cl de crème liquide
- Sel, poivre

- Bien à l'avance, dérouler la pâte feuilletée et découper 8 ronds en se servant d'un verre
- Laisser cuire sur une feuille alu et enfourner 10-15 minutes dans un four préchauffé à 180°C
- Détailler le concombre en lui retirant la peau et en le mixant, faire de même pour les carottes
- Mixer les bâtonnets de crabe, mixer les asperges avec la crème liquide
- Mixer la faisselle pour la rendre plus fluide
- Superposer les couches de légumes, de faisselle et de pâte selon les envies
- Dans un verre, superposer le restant d'ingrédients, laisser reposer 1 heure au frais

Astuce : Les biscuits de pâte brisée se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs