



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

. Œuf et crevettes en gelée d'agar-agar .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 4 gelées :

- 1 g d'agar-agar
- 1 petite sucrine (salade)
- 1 tomate rouge
- 100 g de crevettes jumbo
- 2 gros œufs
- 24 petits câpres
- 40 cl d'eau
- Curry, poivre 5 baies

- Préparer les ingrédients : détailler en fins morceaux les crevettes, la tomate, et la salade
- Porter à ébullition une casserole remplie d'eau, cuire les œufs une dizaine de minutes
- Lorsque les œufs sont durs, les passer sous l'eau, les écaler puis les couper en 2, réserver
- Porter une casserole avec les 40 cl d'eau et les aromates, à frémissement ajouter l'agar-agar
- Continuer la cuisson quelques minutes puis réserver hors du feu
- Dans un ramequin placer un peu de liquide gélatineux, l'œuf et 2 crevettes entières
- Ajouter les ingrédients finement émincés et les câpres, recouvrir du liquide à base d'agar-agar
- Refermer le ramequin, laisser refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur
- Après 3 heures au frais l'agar-agar a pris, l'entrée est prête à être démoulée



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs