

Cubes aux crevettes et asperges

Les ingrédients pour 6–7 personnes :

500 g d'asperges blanches plus 6 pointes pour la déco
110 g de crevettes roses décortiquées
3 tomates grappe
20 cl de crème liquide
1 citron
1 c à c de moutarde
150 g de petits pois surgelés
2 c à s de basilic ciselé
2 oeufs
50 g de chapelure
Sel et poivre

Pour la sauce :

2 yaourts au lait entier
2 c à c de vinaigre balsamique
2 c à s de basilic ciselé
2 petites c à c de moutarde
Sel et poivre

Éplucher les asperges et les cuire à l'eau bouillante salée pendant 12–15 mn suivant la grosseur.

Les égoutter et les couper en petits morceaux. Couper également les crevettes décortiquées en petits morceaux. Éplucher et épépiner les tomates. Les couper en dés. Garder les peaux pour la décoration.

Dans un saladier mélanger les asperges, les crevettes, les tomates, les petits pois, et le basilic ciselé.

Dans un bol fouetter la crème avec la moutarde et le jus du citron. Saler et poivrer. Verser cette sauce dans le saladier et mélanger.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Ajouter à l'ensemble les oeufs battus et la chapelure et répartir dans les moules. Enfourner 20–25 mn à 200° (à adapter en fonction du four).

Servir tiède ou froid après avoir décorer les cubes avec un ruban de peau de tomate, et une pointe d'asperge avec une feuille de basilic tenues par une pique en bois.

Pour la sauce il suffit de mélanger tous les ingrédients.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>