

Rillettes de crevettes au piment

Cuisson 10 mn

Préparation 10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

200 g de crevettes roses cuites et décortiquées

4 oeufs

4 c à s de mayonnaise

1/2 c à c de piment doux en poudre

6 pincées de piment fort en poudre

2 c à s de persil ciselé

Sel

Faire cuire les oeufs durs 10 mn à l'eau frémissante. Les refroidir sous l'eau courante, les écaler et les couper en 2.

Mettre les oeufs dans le bol d'un mixer, ajouter les crevettes, la mayonnaise, le persil, les 2 piments et mixer par impulsions pour garder des morceaux.

Servir sans attendre ou réserver au frais.

A savourer avec des tartines de pain de campagne grillé, ou de pain de seigle ou aux algues.

On peut aussi les déguster avec des crudités : rondelles de concombre, de radis, tomates cerises, oignons frais.....

Pour hacher ces rillettes , vous pouvez très bien le faire au couteau, suivant que vous voulez obtenir des morceaux plus ou moins gros.

Pour le piment il suffit d'adapter suivant les goûts et la force du piment utilisé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>