

LES RECETTES DE NOËL AU FOUR VAPEUR

de **De Dietrich**  en partenariat avec **SCHMIDT**.

Soufflés de crevettes au basilic

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 bouquet de basilic
- 200 g de crevettes décortiquées
- 4 œufs
- 20 cl de crème légère
- 4 c. à café de jus de citron
- Sel & poivre

MATÉRIEL :

- 4 ramequins



PRÉPARATION :

1. Étalez une fine couche de basilic haché par ramequin.
2. Recouvrez d'une couche de crevettes décortiquées.
3. Battez les œufs avec la crème, le jus de citron, sel et poivre.
4. Déposez cette préparation dans chaque ramequin.
Posez une crevette sur le dessus.
5. Mettez dans le four vapeur.
Couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire 15 min.
Servez aussitôt.

> www.homedesign.schmidt