

Mousse aux crevettes de Laurence Jalbert



Temps de préparation: 10 min

Portions: 4

- 454 g (1 lb) de crevettes nordiques
- 75 ml (1/3 tasse) de mayonnaise maison ou du commerce
- 2 oignons verts, coupés en tronçons
- 1 ml (1/4 c. à thé) de fleur d'ail
ou
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel d'ail
- Persil plat au goût
- Sel et poivre

Préparation

1. Au robot-culinaire, mélanger tous les ingrédients jusqu'à la texture désirée. Saler et poivrer.
2. Accompagner de biscottes ou de pain baguette.