

### Verrines mousse de crevettes de Sylvie

20g d'huile d'olive

500 g de crevettes,(demander au poissonnier de vous donner les têtes si vous faites décortiquer les crevettes)

1 brique de crème fraîche

Sel, poivre

Faire revenir les têtes de crevettes dans l'huile d'olive quelques minutes puis les jeter les têtes mais surtout conserver les sucs dégagés dans la poêle. Faire revenir les crevettes décortiquées dans ces sucs.

Mixer ensuite les crevettes avec 2 petites cuillères à soupe de crème fraîche.

Monter le reste de crème en chantilly et intégrer la chantilly à la préparation de crevettes, ajouter un peu de muscade râpée. Répartir dans les verrines, idéalement à la poche à douille.

Servir très frais.