

ALIMENTATION



Mousse aux crevettes nordiques

Ingrédients :	Préparation :
<ul style="list-style-type: none">• 1 tasse de fromage à la crème• 1 canne de soupe tomate Campbell• 1 tasse céleri haché fin• 1 tasse de mayonnaise• 4 échalotes hachées fines• 2 enveloppes de gélatine• 1 tasse de crevettes nordiques	<ol style="list-style-type: none">1. Faites fondre le fromage Philadelphia au bain-marie avec la canne de soupe aux tomates.2. Dissoudre la gélatine selon les instructions sur le paquet.3. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients: céleri, échalote, mayonnaise et les crevettes.4. Ajouter la gélatine puis mixer jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.5. Verser la préparation dans un moule et laissez reposer 24h au réfrigérateur jusqu'à ce que la mousse soit complètement figée. <p>Bon appétit!</p>