



Recette

Safran de Val

Crumble de crevettes au safran

Ingrédients :

- 800g de crevettes roses cuites, décortiquées et coupées en morceaux
- 1 pincée de sel si besoin et 1 pincée pour le crumble
- 1 pincée de poivre noir moulu
- 1 légère pincée de noix de muscade
- 2 pincées d'ail semoule
- 200g de moules décortiquées
- Safran : 4 filaments /personne
- 3 cuillères à soupe de farine
- 100g de beurre

Préparation :

- Laisser macérer les crevettes et les moules une nuit avec une cuillère à soupe de crème fraîche.
- Préparer, à part la veille, l'infusion de safran dans 2-3 cuillères à soupe de crème fraîche légère.
- Le jour, ajouter 1 jaune d'œuf aux 2 cuillères de crème fraîche et bien mélanger.
- Préparer le crumble de farine, beurre, sel.
- Placer les ingrédients dans des ramequins, napper de sauce puis du crumble.
- Mettre au four à 150 °- 180 ° quelques minutes en surveillant.
- A déguster chaud.

