



Safran de Val

Tel: 02.47.58.74.03

CRUMBLE DE CREVETTES AU SAFRAN

(pour 6 à 8 personnes)

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,
4 filaments de Safran /personne,
3 cuillères à soupe de farine,
100g de beurre.

La veille, préparer l'infusion de safran dans 2-3 cuillères à soupe de crème fraîche légère.

- Laisser macérer les crevettes et les moules une nuit avec une cuillère à soupe de crème fraîche.
- 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 ou coquilles,, napper de sauce puis du crumble.

Mettre au four à 150 °- 180 ° quelques minutes en surveillant.

A déguster chaud.