

# FLANS DE CREVETTES



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**500 g de crevettes roses**

**250 g de mascarpone**

**80 g de ricotta**

**3 œufs**

**10 cl de lait**

**1 bouquet de ciboulette (ou aneth)**

**Eplucher les crevettes. Conserver 12 crevettes et couper le reste en petits dés. Émincer la ciboulette.**

**Dans un saladier, détendre le mascarpone avec le lait. Puis ajouter la ricotta et les œufs. Saler et poivrer. Ajouter les dés de crevette et la ciboulette.**

**Répartir la préparation dans des moules à soufflé individuels beurrés.**

**Faire cuire au bain-marie à 170 ° pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson.**

**Laisser refroidir à température ambiante puis entreposer 1 heure au réfrigérateur.**

**Décorer les flans avec les crevettes entières et des brins de ciboulette.**

**Servir sur un lit de salade verte.**