

# VERRINE AUX POIVRONS, TOMATES ET CREVETTES



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**2 tomates**

**2 poivrons rouges**

**1 échalote**

**16 crevettes roses cuites**

**2 ½ feuilles de gélatine**

**10 feuilles de basilic frais**

**Faire cuire les poivrons dans un sac en papier 45 minutes dans le four à 180°. Laisser refroidir puis retirer la peau et les pépins. Ciseler le basilic. Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Ciseler l'échalote. Décortiquer les crevettes. En mettre 4 de côté et couper les autres en morceaux.**

**Epépiner et couper les tomates en dés. Les faire cuire avec l'échalote à feu doux. Saler et poivrer. Mixer les tomates et les poivrons. Ajouter la gélatine puis le basilic et rectifier l'assaisonnement.**

**Verser la préparation dans des verrines et répartir les crevettes. Mettre au réfrigérateur pendant deux heures.**

**Au moment de servir, parsemer le basilic ciselé et d'une crevette.**

*Anne-Béatrice Pinsard / 23 septembre 2021*