

trempe de gambas dans purée de cresson à l'ail



Ingrédients

15ml / 1 c. à soupe d'huile d'olive
1 échalote, hachée
1 gousse d'ail écrasée
1 pomme de terre, pelées et hachées
100ml/4fl oz de vin blanc sec
pincée de flocons de piment
2 (85g) de cresson sacs
de jus de citron
60ml/4tbsp demi-écrémé crème fraîche
crevettes tigrées
des quartiers de citron pour servir

Méthode

Chauffer l'huile dans une poêle puis ajoutez l'échalote et les faire sauter à feu doux pendant 5 min. Ajouter l'ail, la pomme de terre, le vin et le piment, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pomme de terre soit tendres. Ajouter le cresson et laisser cuire en remuant pendant 4 minutes jusqu'à ce que les feuilles ont fanées. Cool.

Ajoutez la crème fraîche, puis transfert à un processeur de nourriture et blitz jusqu'à ce que lisse. Assaisonner au goût. Verser dans un bol et servir avec du poisson grillé ou la viande ou comme trempe froide avec du pain pitta.