



VERRINES ACIDULEES

Pour 6 verrines, il faut :

- un pot de guacamole
- une trentaine de petites crevettes
- deux pamplemousses
- 3 feuilles de gélatine
- quelques brins d'aneth (ou de mélange aromatique spécial poissons)

Faire chauffer dans une casserole le jus des pamplemousses. Pendant ce temps, mettre à tremper les feuilles de gélatine. Quand le jus est très chaud, y plonger les feuilles de gélatine essorées et mélanger au fouet jusqu'à complète dissolution. Laisser refroidir.

Emplir les verrines de deux bonnes cuillères à café de guacamole. Déposer cinq crevettes dessus. Verser délicatement le jus de pamplemousse pour emprisonner les crevettes.

Réserver au frais pendant deux heures au moins. Au moment de servir, saupoudrer d'un peu d'herbes aromatiques.