



PETITES TIMBALES DE CREVETTES EN GELEE DE PAMPLEMOUSSE ET A L'AVOCAT

Pour 5 timbales, il faut :

- un pot de guacamole
- une quarantaine de petites crevettes
- le jus de deux pamplemousses
- 6 feuilles de gélatine
- de la ciboulette

Faire chauffer dans une casserole le jus des pamplemousses. Pendant ce temps, mettre à tremper 3 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.

Disposer au fond de ramequins 6-7 petites crevettes et les arroser du jus des pamplemousses. Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pour laisser prendre. Compter au minimum quatre heures.

Faire tremper les 3 autres feuilles de gélatine une dizaine de minutes et faire chauffer le guacamole. Y incorporer les feuilles de gélatine. Laisser tiédir avant de recouvrir doucement les crevettes emprisonnées dans la gélatine. Essayer d'arriver au bord des ramequins.

Laisser prendre au réfrigérateur au moins trois heures.

Au moment du service, démouler délicatement les timbales sur des assiettes. Saupoudrer de ciboulette et décorer avec un peu de piment.