

1960

Aspic de luxe aux crevettes



Ingrédients

2 boîtes de crevettes
1 pot de 2 oz de piments doux,
égouttés
2 œufs durs
1 tasse de tronçons de céleri
1 paquet de gélatine au citron
½ tasse d'eau bouillante
½ tasse de crème fleurette
½ tasse de mayonnaise légère
1 mince tranche d'oignon
1 pot de 3 oz de fromage au piment
doux
1 cuillerée à thé de sel

Directives

Au mélangeur, hacher séparément les crevettes, les piments, les œufs et les tronçons de céleri. Verser dans un bol. Mettre la gélatine dans le récipient du mélangeur et ajouter l'eau bouillante. Couvrir et traiter au réglage **BRASSER** jusqu'à dissolution. Ajouter les ingrédients restants et traiter au réglage **MALAXER** jusqu'à l'homogénéité. Vider dans le bol et bien combiner. Verser dans un moule (un litre) bien graissé et réfrigérer.