

## Petit flan de crevettes, crème d'asperge

---

Pour 6 verrines  
25 minutes de préparation

### Ingrédients

200g de fumet de poisson  
10cl de bouillon de légumes  
½ cuillère à café de pâte de crevettes (en épicerie asiatique)  
3 œufs  
150g de crevettes décortiquées  
200g de petites asperges vertes  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
Sel, poivre



### Préparation

Fouettez les œufs et mélangez-les au fumet de poisson, aux crevettes et à la pâte de crevettes. Mixez l'ensemble. Déposez cette pâte dans le fond des verrines. Faites cuire à la vapeur sous film alimentaire pendant 12 minutes. Le flan doit être pris.

Réchauffez les asperges vertes dans une casserole avec le bouillon de légumes. Mixez-les avec la crème. Assaisonnez.

Versez la crème d'asperges sur les flans et servez tiède.

### Conseils

Pensez à récupérer les pointes des asperges pour le décor avant de les mixer. Vous pouvez les faire tenir en les attachant avec un brin de ciboulette trempé quelques secondes dans de l'eau chaude afin de le rendre moins cassant.

La pâte de crevette est très salée, n'ajoutez par conséquent aucun assaisonnement supplémentaire. La pâte de crevettes peut être remplacée par une pointe de curry par exemple.