Elvea, L'Italie chez vous

Crevettes à la tomate différentes

Ingrédients pour 4 Personnes

Le sorbet

700 g de	ELVEA Passata Nature
1 pincée de	sel au céleri
1 pincée de	pili pili
1 filet de	gin
7	feuilles de basilic

La garniture

400 g de	gele tomaten
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
	crevettes fraiches
Quelques	feuilles de basilic

Préparation

1. Mixer la Passata, ajouter le pilipili, le sel de céleri, le gin et la vodka.
2. Utiliser une sorbetière pour le mélange (ou congeler dans un plat en verre au congélateur, en remuant toutes les 15 minutes avec une fourchette).
3. Mixer les tomates jaunes avec un filet d'huile d'olive et laisser refroidir au réfrigérateur.
4. Verser un peu de coulis tomate dans une belle assiette creuse ou dans un verre, ajouter une boule de sorbet
5. Déposer les crevettes grises par-dessus
6. Garnir avec des petites feuille de basilic

Pour un peu de croquant on peut également ajouter des pignons de pin torréfiés ou des graines de sarrasin.

Info recette: Simply Morane geïnspireerd door chef Gunter Heiler