



# DÉLICE CRÉMEUX DE CREVETTE, MANGUE ET KIWI



**Temps de préparation**  
30 minutes



**Temps de repos**  
2 heures



**Niveau de difficulté**  
★

## Ingrédients pour 6 verrines

1 mangue  
2 kiwis  
18 crevettes cuites  
200g de fromage blanc en faisselle  
20cl de crème liquide  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Piment d'Espelette  
Sel, poivre

## Préparation de la recette

Eplucher les kiwis et la mangue, et les détailler en petits dés.

Décortiquer les crevettes et les couper en rondelles.

## Déroulement de la recette

Egoutter la faisselle et la fouetter le fromage blanc.

Fouetter la crème en chantilly puis ajouter le fromage blanc, saler et poivrer.

Mélanger les rondelles de crevettes et les fruits. Saler, poivrer et ajouter l'huile d'olive.

Dresser vos verrines en commençant par de la crème puis le mélange fruits/crevettes, et terminer par de la crème.

Décorer avec du sel, poivre et une pincée de piment d'Espelette.

Réserver au frais au moins deux heures et jusqu'au moment de servir.



*Pour que votre chantilly monte facilement, utilisez de la crème très froide !*



*Si vous voulez en faire une entrée, multipliez les quantités par deux !*

*Des verrines fraîches et simplement délicieuses !*