

Mousse aux crevettes

- La mousse aux crevettes absolument parfaite et facile à préparer!



Ingrédients :

- 1 boîte (284 ml) de soupe aux tomates condensée Campbell
- 2 tasses (500 ml) de fromage à la crème
- 1 cuillère à soupe de gélatine en poudre
- 1/4 de tasse (60 ml) d'oignon rouge coupé finement
- 1/4 de tasse (60 ml) de céleri coupé finement
- 1 tasse (250 ml) de **mayonnaise**
- 1 tasse (250 ml) de crevettes cuites coupées en petits morceaux

Préparation :

1. Dans un chaudron, combinez la boîte de soupe aux tomates et le fromage à la crème à feu moyen élevé.
2. Ajouter la gélatine. Mélanger et retirer du feu.
3. Ajouter les oignons, les céleris, la mayonnaise et les crevettes.
4. Verser dans un plat bien graissé.
5. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures pour mettre à la gélatine de bien faire son effet.
6. Servir sur des craquelins!

Aujourd'hui, je vous propose une entrée fabuleuse pour vos partys! Préparer beaucoup de craquelins parce que ça va se manger vite :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)