



Entrées

Tourettes chics de purée douce

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de patates douces
1 cuillère à soupe de crème
2 cuillères à soupe de coriandre (hachée)
1 cuillère à soupe de jus de citron
150 grammes d'écrevisses
4 œufs de caille
poignée cresson
poivre
sel

Méthode de préparation

Hachez finement 2/3 de la chair des écrevisses. Épluchez les patates douces et coupez-les en gros morceaux. Cuisez-les à point environ 20 minutes. Égouttez et faites-en une purée grossière. Mélangez-y la crème, la coriandre et la chair d'écrevisse. Assaisonnez de jus de citron, poivre et sel.

Cuisez les oeufs de caille et utilisez éventuellement des petites formes rondes pour faire les tourettes. Salez et poivrez.

Disposez les petites formes sur une assiette et remplissez-les de quelques cuillères de purée de pommes de terre. Tassez doucement. Faites la même chose sur chaque assiette. Sur chaque tourette déposez un oeuf cuit. Terminez avec le reste de la chair d'écrevisse et le cresson.

Conseil: Pas amateur de coriandre? Remplacez-la alors par de la rucola.

