

Couronne de macédoine en gelée

Ingrédients pour 8 couronnes:

- 1 boîte de macédoine (530 g égoutté)
- 1 boîte de crevettes pic-nic (121 g égoutté)
- du persil frais ciselé
- 2 sachets de gelée au Madère
- 500 g d'eau bouillante (bouilloire)
- 4 œufs durs
- 1 c.à.s de vinaigre
- 2 c.à.s de mayonnaise ferme



Préparation :

Préparer la gelée avec l'eau bouillante (bouilloire 100°C). Dans le pichet verseur, verser l'eau et les 2 sachets, mélanger énergiquement avec la cuillère magique. Réserver.

Cuire 4 œufs pour œufs durs. Placer dans l'eau froide à la fin de la cuisson avec le vinaigre.

Ouvrir les boîtes et égoutter la macédoine et les crevettes.

Ciseler le persil frais.

Dans le cul de poule, mélanger à la spatule la macédoine, les crevettes, le persil et la gelée au madère tiède. Répartir dans les 8 donuts.

Placer au réfrigérateur au moins 1h30 à 2h00. (plus c'est encore mieux)

Suggestion :

Accompagner de mayonnaise maison assez moutardée et ferme .

Démouler les donuts et dresser sur un plat.

Écaler les œufs durs et couper en 2, sens de la longueur. Retirer le jaune délicatement, réserver dans le bol.

Ajouter la mayonnaise et fouetter (plus de morceaux de jaunes).

Mettre dans une poche à douille, douille cannulée.

Dresser dans les blancs d'œufs posés au centre des donuts. Décorer selon envies.

Les produits associés à la recette :

