

Brioche aux crevettes

Pour 4 personnes.

125 g de crevettes épluchées, 4 brioches, 1 c à soupe de beurre, 1 c à dessert de farine, 1 verre de lait, 100 g de crème, 50 g de gruyère râpé, sel et poivre.

Couper le chapeau supérieur de chaque brioche. Evider les brioches et y verser un peu de beurre fondu. Préparer une sauce Béchamel avec beurre, farine et un verre de lait chaud. Y ajouter le gruyère râpé, sel et poivre. La sauce étant terminée, y incorporer la crème fraîche et les crevettes. Remplir les brioches avec cette préparation et mettre au four quelques minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur