



Œufs en gelée aux crevettes géantes

Pour 4 personnes: 3 dl de bouillon de légumes, 7 feuilles de gélatine, sel, 3 à 4 c. à soupe de vinaigre de vin blanc, 4 œufs frais, 4 branches d'aneth, 2 ou 4 crevettes géantes.

Garniture: 2 à 3 tomates, feuilles de salade ou 100 g de rampon, huile de tournesol (ou de noix), bouillon de viande, vinaigre de sherry ou de vin, sel, poivre pour la sauce.

Pour la gelée, porter le bouillon à ébullition et y faire fondre les feuilles de gélatine, préalablement trempées et essorées. Saler et ajouter 2 à 3 c. à soupe de vinaigre. Pocher les œufs 3 à 4 minutes dans un litre d'eau vinaigrée. Les sortir avec une écumoire et bien égoutter sur un linge.

Garnir le fond de petits moules avec de la gelée et poser dans l'eau glacée pour refroidir. Verser encore un peu de gelée liquide et remettre aussitôt dans l'eau glacée. Poser une branche d'aneth et un œuf poché dans chaque moule. Remplir avec le reste de gelée; mettre 2 à 3 heures au froid. Cuire les crevettes 1 à 2 minutes selon grandeur dans de l'eau salée. Retirer du feu et laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Décortiquer et partager dans le sens de la longueur. Démouler les œufs en gelée sur chaque assiette, garnir d'une crevette (éventuellement une moitié) et d'un peu de salade arrosée de sauce.

**Œufs en gelée
aux crevettes géantes**

