

# La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

## SUCETTE DE POMMES DE TERRE, CRÈME CREVETTE RAPIDOS

**5 mn.** de préparation + **15 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

### PRÉPARATION

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire pendant 8-9 minutes dans un fond d'eau au four à micro-ondes à 750 watts. Laissez refroidir. Mixez les crevettes et la mayonnaise jusqu'à obtenir une sauce lisse. Gardez une crevette à part pour la décoration. Piquez les pommes de terre sur des bâtonnets et servez avec la crème de crevettes.

### CONSEILS PRATIQUES

Vous n'aimez pas la crème de crevettes ? Vous pouvez la remplacer par une sauce tartare ou aioli.



crédits photos: CNIPT

### INGRÉDIENTS

- ▶ 12 petites pommes de terre à chair ferme
- ▶ 100 g de grandes crevettes roses épluchées
- ▶ 8 c. à s. de mayonnaise
- ▶ 12 bâtonnets

### NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), et pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées).