

## Crème de Chicons aux Crevettes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation:

### Ingrédients:

- CHICON(S)	500 g
- CREVETTES GRISES	100 g
- FARINE	4 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	1,5 litres
- CREME FRAICHE	1 dl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- BEURRE	2 c à soupe
- PERSIL	2 c à soupe haché

### Recette:

- Coupez les chicons en morceaux. Emincez l'oignon.
- Faites fondre 2 c à soupe de beurre dans une grande casserole. Faites-y revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajoutez les morceaux de chicons. Faites étuver pendant 1 minutes.
- Ajoutez ensuite 4 c à soupe de farine et mélangez bien.
- Tout en remuant, versez le bouillon de poule et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.
- Mixez très finement le potage et ajoutez les crevettes et laissez encore sur le feu 1 minutes.
- Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf, la crème fraîche et le persil. Ajoutez le tout au potage hors du feu et mélangez bien.
- Servez immédiatement et accompagnez de baguette ou de fines tranches de pain gris.

### Variante:

Vous pouvez remplacer les crevettes par du crabe.