ZA-42

VERRINES D'ECREVISSES AU FROMAGE

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- ECREVISSE (CHAIR)	150g
- CELERI	3 branches (blanc)
- CHAOURCE (FROM. CREMEUX)	200g
- ANETH	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez finement le céleri en petits cubes.
- Coupez le fromage en fines tranches.
- Déposez un lit de céleri dans le fond de la verrine.
- Couvrez de 2 morceaux de tranche de formage et ensuite de 3 ou 4 écrevisses.
- Poivrez et réservez au frais.