



MILLEFEUILLE DE BLINIS

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

Par Yoni Saada

€ Coût/portion: € 2.40

🕒 Préparation: 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

4 blinis
7 crevettes cuites décortiquées
1 carotte
1 orange
2 cuillères à soupe **BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES**
2 tranches Cerfeuil
1 cuillère à café curcuma
10 g de graines de courges

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler les crevettes en carpaccio.
2. Emincer les carottes très finement, zester l'orange dessus et presser le jus.
3. Mariner le tout ensemble et saupoudrer de curcuma
4. Poêler les blinis pour les rendre croustillants, tartiner le Boursin® cuisine sur 3 blinis.
5. Dresser comme un club sandwich en y ajoutant du cerfeuil et des graines de courges à chaque couche.

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Le Boursin® cuisine apporte du crémeux aux crevettes
2. Laisser mariner minimum 15 minutes les carottes pour les rendre moelleuses mais toujours craquantes.

