

# CREMEUX DE POIS CHICHES AU POIREAU

*Et crevettes au curry*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 1 heure
- repos d'environ 24 heures



## **Ingrédients :**

- 500g de pois chiches secs
- 1 poireau
- 1 bouillon cube
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Une douzaine de crevettes
- Huile d'olive
- Curry
- Sel et poivre du moulin

## **Préparation :**

- 1) La veille, faire tremper les pois chiches dans un grand volume d'eau.
- 2) Le jour de la confection de la recette : mettre les pois chiches dans une grande casserole avec le poireau coupé en tronçons (blanc et vert), le cube de bouillon et couvrir d'eau à hauteur. Faire cuire environ une heure à feu moyen et à couvert.
- 3) Pendant ce temps, décortiquer les crevettes et les faire revenir à la poêle dans un fond d'huile d'olive avec du curry. Quand celles-ci sont bien dorées, réserver.
- 4) Quand les pois chiches et les poireaux sont tendres, mixer le tout et ajouter la crème fraîche à la toute fin. Saler et poivrer à convenance.
- 5) Servir en assiettes creuses bien chaudes avec quelques crevettes déposées sur le dessus et du persil frais ciselé en décoration.

## **☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

- Une recette à servir en verrine apéro ou comme plat unique en velouté.
- Pour les plus gourmands, saupoudrer de graines de sésames torréfiées avant de servir.

Une recette réalisée en collaboration avec

