

La Marmite de Claude

BRIOCHE A LA BROUILLADE D'OEUF/CREVETTES

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

1 grosse brioche ou 4 petites
1 boîte de sauce de bisque de homard (200 g)
8 oeufs
200 g de crevettes "bouquet" (cuites)
30 g de beurre
1 bouquet d'aneth
gros sel
sel fin et poivre

RECETTE

Décortiquer les crevettes (sauf quelques unes pour la décoration).
Réchauffer doucement la brioche au four. Casser les oeufs, les battre en omelette avec du sel et du poivre, enfin mélanger avec la bisque de homard.
Faire cuire à feu doux la préparation, dans une poêle beurrée, 12 à 15 mn en remuant avec une spatule en bois pour obtenir une consistance crémeuse.
Hors du feu, mélanger les crevettes.
Ouvrir la brioche, l' évider et la remplir de brouillade.
Décorer avec les crevettes réservées et de l' aneth ciselé.
Servir aussitôt .