



## **Parmentier de crevettes au paprika**



**Préparation 20 mn – cuisson 8/10 mn**

*Pour 4 personnes, il vous faut : 400 g de pommes de terre – 480 g de crevettes roses – 8 CS de crème épaisse – ½ cc de paprika – salade de mâche – 1 cc de vinaigre balsamique – sel et poivre.*

**1** – Peler rincer et couper les pommes de terre en morceaux. Les faire cuire à l'eau. Réserver au chaud.

**2** – Décortiquer les crevettes – en réserver 4 et hacher les autres.

**3** – Egoutter les pommes de terre – les écraser à la fourchette avec le hachis de crevettes – lier avec la crème - saler et poivrer. Mélanger la préparation et mouler celle-ci dans 4 tasses ou ramequins.

**4** – Démouler les parmentiers sur les assiettes de service, les saupoudrer de paprika et décorer d'une crevette. Entourer de salade de mâche et d'un trait de vinaigre balsamique.

**Bon appétit**