

Velouté de coquillages et sa brochette de crevettes



2 personnes

5 min préparation

5-10 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte 1/2 (400 g)** de velouté de coquillages la belle-iloise
- 3 à 6 crevettes** marinées au curry
- 3 à 6 feuilles** de nori séchées (algues à sushi)

Les étapes

- 1- Pour une brochette, embrocher 3 crevettes marinées au curry en les intercalant avec des feuilles de nori séchées
- 2- Passer rapidement les brochettes à la poêle
- 3- En parallèle, réchauffer à feu doux le velouté de coquillages en le remuant délicatement
- 4- Verser la soupe chaude dans un bol et présenter la brochette dessus