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