

## Mousse de crevettes

- 100 g de crevettes cuites et décortiquées
- 100 g de ricotta
- Zeste d'un petit citron

Lavez les crevettes et mixez-les.  
Ajoutez la ricotta et le zeste de citron.  
Mixez le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés, formant une mousse onctueuse.  
Laissez reposer la mousse au réfrigérateur pendant quelques heures avant de l'étaler sur des toasts grillés.

Bon appétit !



## Que sont les crevettes?

*Sont des crustacés, caractérisés par un corps segmenté, protégé par un exosquelette, et possédant cinq paires de pattes. Elles sont présentes dans des environnements aquatiques aussi bien marins que d'eau douce, et se retrouvent dans divers habitats, des eaux côtières aux profondeurs océaniques.*

*Les crevettes sont omnivores et ont une alimentation qui varie en fonction de l'espèce et de l'environnement.*

*On les trouve dans une multitude d'habitats, en mer, dans des zones saumâtres mais aussi dans des eaux douces.*

*Font partie des crustacés les plus appréciés en cuisine pour leur chair douce et tendre. Elles sont cuisinées de différentes façons : frites, bouillies, grillées ou utilisées dans des soupes et des risottos.*

*Sont également essentielles dans de nombreux plats traditionnels, comme le risotto aux crevettes, la paella espagnole et les tempuras japonaises.*

*Il existe différentes espèces de crevettes : Crevette rouge (Aristeus antennatus), très prisée, typique de la mer Méditerranée. Crevette tigre (Penaeus monodon), connue pour ses bandes blanches et noires. Crevette d'eau douce (Astacus astacus), qui vit dans les eaux douces.*

*En résumé, les crevettes sont des créatures fascinantes et polyvalentes, tant dans la nature qu'en cuisine, et leur diversité en fait l'une des ressources marines les plus importantes, tant d'un point de vue écologique qu'alimentaire.*

