**Stoemp de cerfeuil aux crevettes grises**

**crevettes grises**  
**fond de crevettes**  
**pommes de terre farineuses**  
**babeurre**  
**œufs**  
**beurre**  
**cerfeuil**  
**sel et poivre**  
**noix de muscade**  
**feuilles de gélatine**  
**salicorne**  
**moules**  
**vin blanc**  
**écrevisse**  
**aneth frais**

Mettez de côté une poignée de crevettes grises non décortiquées. Pelez le reste et gardez les déchets. Transformez-les en fond de crevettes. Faites cuire des pommes de terre pelées et farineuses dans ce fond.

Égouttez les pommes de terre et écrasez-les avec un pilon. Diluez avec le babeurre, le jaune d'œuf et le beurre jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Gardez quelques brins de cerfeuil frais pour la garniture et faites blanchir le reste dans du babeurre pendant une demi-minute. Réduire brièvement en purée avec un mixeur à main. Passez la préparation au tamis, mais gardez le liquide.

Mélangez la purée de cerfeuil avec le ragoût de pommes de terre. Assaisonnez selon votre goût avec du poivre, du sel et de la noix de muscade.

Faites tremper quelques feuilles de gélatine. Chauffez le liquide du tamis du cerfeuil et ajoutez la gélatine trempée en remuant. Versez délicatement un miroir de liquide sur les assiettes et rangez-les dans un endroit frais pour qu'elles se figent.

Faites cuire à la vapeur une poignée de brins de salicorne pendant environ trois minutes. Rincez à l'eau froide. Faites bouillir trois moules par assiette dans un peu d'eau diluée avec du vin blanc. Laissez-les refroidir dans leur coquille.

Retirez les écrevisses de leur coque. Si vous faites cela au préalable, vous pouvez utiliser les coquilles avec les crevettes pour tirer le fond.

Mettez le "stoemp" dans des bols en verre individuels que vous aurez beurrés. Mettez les bols dans un four chaud pendant quinze minutes ou réchauffez-les au micro-ondes.

**Dans l'assiette**. Sortez les assiettes du réfrigérateur. Décorez avec de la salicorne, des moules, des écrevisses, des crevettes non décortiquées et des brins d'aneth frais. Retournez les verres de stoemp sur les assiettes. Terminez avec une grande quantité de crevettes décortiquées mélangées à du cerfeuil frais.

Vous pouvez servir une sauce hollandaise, mais vous n'êtes pas obligé de le faire.