

## Minestrone de crevettes Obsibluie (Chef Philippe Joannès)



### Ingrédients :

*Pour 1 à 2 personnes*

2 crevettes Obsibluie  
15 gr de courgette  
15 gr de carotte  
15 gr de petits pois frais  
15 gr de pâtes boules  
2 cl d'huile d'olive  
½ cl de curcuma  
10 cl de jus de tête d'Obsibluie  
Fleur de bourrache, sel, poivre  
Bouillon de légumes

### Préparation

Tailler en brunoise les légumes et les poêler.

Cuire les pâtes boules dans de l'eau salée avec le curcuma entre 8 et 10 minutes.

Une fois cuites, les refroidir sous l'eau froide afin d'arrêter la cuisson.

Décortiquer les deux crevettes, réserver les têtes pour la confection du bouillon.

Couper les Obsibluie en deux dans le sens de la longueur.

Mélanger la brunoise de légumes et les pâtes boules, cercler dans l'assiette avec les petits pois, déposer les 4 moitiés de crevettes sur le dessus.

Servir le bouillon de légumes très chaud à l'anglaise afin de cuire les crevettes.