



CUILLERES DE BULOTS, CHANTILLY AU SUMAC



Pour une douzaine de cuillères:

Très facile

10 mn

12 bulots cuits
10cl de crème fleurette
2 pincées de sumac
1 petite pincée de sel

Décoquiller les bulots. Réserver au frais. Monter une chantilly bien ferme avec la crème fleurette, ajouter le sumac lorsque la crème devient un peu ferme. Saler.

Finition:

Poser un peu de chantilly et un bulot dans chaque cuillère. Réserver au frais.