

COCKTAIL DE CREVETTES EN COUPE

Octobre 2003 (Actualisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de mayonnaise à la moutarde
- ★ 2 citrons jaunes non traités (Bio)
- ★ 600 g crevettes roses cuites
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ 1 cuillère à soupe de ketchup
- ★ 1 demi-cuillère à café de paprika
- ★ 1 cœur de salade croquante
- ★ 4 tomates cerise
- ★ 4 brins de menthe fraîche
- ★ Poivre du moulin

Ustensiles : 4 coupes à glace, Jatte, Passoire

Préparation : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 8,90 € (soit 2,23 € par personne)



Recette :

Décortiquer les crevettes (sauf 4 à garder intactes), les rincer à l'eau courante et les sécher dans du papier absorbant. Brosser les citrons sous l'eau courante. Presser un citron et filtrer le jus à travers une petite passoire, couper le deuxième en rondelles après avoir cannelé la peau. Dans une jatte verser la mayonnaise moutardée, ajouter une cuillère à soupe de jus de citron, le cognac, le ketchup et la moitié du paprika. Ajouter les crevettes décortiquées et bien mélanger. Ciseler la salade aux ciseaux, en tapisser le fond des coupes à glace et recouvrir avec la préparation aux crevettes. Saupoudrer avec le reste de paprika, décorer avec les crevettes entières, les rondelles de citron, les tomates cerise et la menthe. Mettre au réfrigérateur et servir frais.

Boisson :

Un rosé de Provence servi bien frais. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.