



Entrées

Cocktail de crevettes avec une note de fraîcheur

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de crevettes (de la mer du Nord, épluchées)
200 grammes d'écrevisses
16 tomates cerise
4 jeunes oignons
2 citrons verts
menthe (bouquet)
2 centimètres de gingembre
2 laitues little gem
2 avocats (en dés)
1 pamplemousse rose
4 œufs de caille
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Râpez les citrons verts et pressez-en le jus. Ciselez la menthe et râpez le gingembre finement. Mélangez le tout avec un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez. Dans cette préparation faites mariner les crevettes et les écrevisses 30 minutes.

Retirez la chair du pamplemousse et coupez-la en petits dés. Coupez les jeunes oignons en anneaux et les tomates cerises en quartiers. Mélangez le tout aux crevettes.

Cuisez durs les œufs de caille. Écaillez-les et coupez-les en deux. Retirez la chair des avocats et coupez-la en dés. Salez et poivrez. Hachez finement les little gem et partagez la salade sur les fonds de 4 verrines. Déposez dessus les dés d'avocat et ensuite le mélange de crevettes. Terminez par une branchette de menthe et les demi-œufs de caille.

