



Entrées

Cocktail de crevettes à la Jonagold

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de crevettes épluchées
2 pommes Jonagold
1/2 concombre
1 oignon rouge
1 avocat
4 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à soupe whisky
1 jus de citron
2 œufs durs
6 feuilles de salade pommée
poivre
sel
persil

Méthode de préparation

Coupez le concombre et l'avocat en dés. Épluchez et coupez l'oignon rouge en anneaux. Coupez les pommes en julienne que vous aspergez de jus de citron.

Dans un plat mélangez les crevettes, le concombre, l'oignon rouge et l'avocat. Salez et poivrez.

Mélangez la mayonnaise, le ketchup et le whisky dans un plat séparé. Remuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé puis salez et poivrez.

Écalez les œufs et coupez-les en quartiers.

Versez une cuillère de sauce cocktail dans chaque verre. Placez la salade par-dessus, versez le mélange de crevettes et terminez par un peu d'œuf et de pomme. Garnissez de persil frais.

