

La Marmite de Claude

VERRINE DE CREVETTE ET CONCOMBRE

INGREDIENTS (pour 8 verrines)

500g de crevettes entières
1 petit concombre
1 c à s d'huile d'olive
1 mayonnaise
2 c à s de ketchup
2 à 3 gouttes de tabasco
sel poivre
pour décorer :
Quelques brins d'aneth ou de persil plat

RECETTE

Décortiquer les crevettes entières, en garder une non décortiquée par verrine, couper le reste en petits dés.
Peler le concombre en laissant quelques bandes de peau, le couper en 2 dans le sens de la longueur, éliminer les pépins à l'aide d'une cuillère, couper le concombre en petits dés .
Rajouter l'huile, sel et poivre, mélanger.

Sauce cocktail :
Faire une mayonnaise.
Rajouter le ketchup et le tabasco.
Bien mélanger.

Prendre 2 à 3 c à s de sauce cocktail, mélanger avec les dés de crevettes.
Déposer 2 c à s de concombre dans les verrines, puis répartir les crevettes avec la sauce cocktail dans chaque verrine .
Décorer avec une crevette et un brin d'aneth ou de persil.