

Cocktail de crevettes

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/>	demi-crème acidulée	100 g
<input type="checkbox"/>	crevettes	100 g
<input type="checkbox"/>	ketchup	2 cuillères à soupe
<input type="checkbox"/>	jus de citron	1 cuillère à café
<input type="checkbox"/>	tomates séchées hâchées	15 g
<input type="checkbox"/>	sel, poivre	1 pincée
<input type="checkbox"/>	huile d'olive	5 g
<input type="checkbox"/>	ail en lamelles	1 gousse
<input type="checkbox"/>	laitue iceberg	100 g

Cocktail de crevettes

Déroulement :

Pour la sauce cocktail: mélanger la demi-crème acidulée avec le ketchup, le jus de citron et les tomates séchées.

Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

- Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive.
-
- Cuire les crevettes une minute sur chaque face puis ajouter l'ail et poursuivre la cuisson environ 1 minute.
-
- Répartir la laitue et la sauce cocktail dans les verres et dresser les crevettes dessus.