

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Préparation 10 minutes  
Cuisson 10 minutes

Cuire les oeufs 10 minutes à l'eau bouillante, les laisser refroidir, puis les écaler et les hacher.  
Rincer et effeuiller soigneusement les endives.  
Mélanger les oeufs, les crevettes, la mayonnaise, et le yaourt.  
Répartir au creux des feuilles d'endives, parsemer de ciboulette.  
Servir frais.

Source  
Maxi- Cuisine

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Des amuse-bouches raffinés, faciles à réaliser, pas très chers et très frais en bouche.

J'ai réaliser cette recette avec 100 g de crevettes décortiquées, garder quelques crevettes pour la décoration.

J'ai ajouté la ciboulette au mélange oeufs, crevettes, mayonnaise et yaourt. (c'est selon votre goût personnel).

Utiliser 2 endives moyennes ( 2 barquettes par personne). Cette recette peut se réaliser avec des endives courantes, mais il existe des endives spéciales apéritif "Perle du Nord", pousse d'endives, petites douces et croquantes, mais vous ne les trouverez peut-être pas dans tous les commerces.

### CH'TITES BARQUETTES



### Ingrédients

2 endives  
2 oeufs  
50 g de petites  
crevettes décortiquées  
3 cuillerées à soupe  
de mayonnaise  
2 cuillerées à soupe  
de yaourt bulgare  
2 cuillerées à soupe  
de ciboulette ciselée

### Ajouter un commentaire



