

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Pas de cuisson

Lavez les feuilles de salade et les réservez.
Pour la sauce cocktail :
Mélangez à la mayonnaise (maison de préférence), le ketchup, la crème fraîche, le tabasco qui donnera à votre sauce un goût délicieusement piquant mais à utiliser avec parcimonie, le cognac, sel/poivre.
Disposez les feuilles de laitue dans des coupes.
Ajoutez les crevettes, et nappez le tout de sauce cocktail.
Décorez de 3 crevettes entières cuites, un brin de persil et de quelques tomates cerises (facultatif)

Servir très frais

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Une petite entrée festive, et vite prête.
Pour la déco mamie Véra à oublié d'acheter les crevettes entières cuites.

COCKTAIL DE CREVETTES



Ingrédients

- 500 g de crevettes roses cuites décortiquées
- 12 crevettes entières cuites (pour la déco)
- 12 feuilles de salade
- 6 cuillerées à soupe de mayonnaise
- 2 cuillerées à soupe de ketchup
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- quelques gouttes de tabasco
- 1 cuillerée à soupe de cognac
- sel/poivre

Ajouter un commentaire



