

# 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 Vera à oublié d'acheter les crevettes entières cuites.

### Ajouter un commentaire



### 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



