

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 mn  
Cuisson : 3 mn

Dans une casserole d'eau froide, plongez les oeufs. Portez à ébullition et laissez cuire 3 minutes. Passez les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson puis égalez-les.  
Décortiquez les crevettes. Rincez et essorer la laitue. Egouttez les coeurs de palmier et coupez-les en rondelles.  
Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le ketchup, le cognac puis versez 2 ou 3 gouttes de Tabasco.  
Dans 4 verres, répartissez les feuilles de laitue ciselées puis les crevettes et les coeurs de palmier. Nappez avec la sauce. Décorez avec les oeufs mollets coupés en quartier.  
Servez frais et dégustez.

Commentaires

Pour ma part, je remplace les oeufs mollets par des oeufs durs et quelques tomates pour la décoration. Recette "au feminin.com".

Ajouter un commentaire

COCKTAIL DE CREVETTES



Ingrédients

- 700 g de crevettes
- roses cuites
- 1 coeur de laitue
- 2 oeufs
- 1 boîte de coeurs de palmier au naturel
- 4 Cs de mayonnaise
- 1 Cs de ketchup
- 1 Cc de cognac
- Tabasco
- sel, poivre du moulin

