

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 essorez 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.

COCKTAIL DE CREVETTES



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

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

