

Cocktail de crevettes fruité



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Mettez en valeur les crevettes dans cette entrée à la fois acidulée et épicée !

Recette proposée par : Florianna

Ingrédients

- 500 g de crevettes roses cuites
- 2 nectarines
- 2 oignons nouveaux - ou 1 oignon
- 1 cs de jus de citron
- 2 cs de jus d'orange
- 3 cs d'huile
- 1 pincée de sucre
- coriandre - ou persil
- tabasco
- sel

Préparation

- 1 Tout d'abord, décortiquer les crevettes et les couper en morceaux (je les coupe en trois).
- 2 Couper les nectarines en deux, retirer le noyau et couper ensuite le fruit en bâtonnets.
- 3 Peler les oignons puis les émincer.
- 4 Dans un petit saladier, mélanger le jus de citron avec le jus d'orange, le sucre et une pincée de sel. Verser l'huile en fouettant. Relever de 2 à 4 gouttes de Tabasco (2 maxi pour moi !). Mélanger l'ensemble.
- 5 Ajouter les crevettes, les nectarines et les oignons à cette sauce et remuer délicatement.
- 6 Répartir ensuite dans des verres.
- 7 Servir très frais, parsemé de coriandre ciselée (j'ai mis le persil direct dans la sauce).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

