

Cocktail de crevettes et sa sauce rose



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 3 mn

Des verrines pleines de saveurs, à servir bien fraîches.

Recette proposée par : christelle gioberto

Ingrédients

- 700 g de crevettes roses cuites
- 1 salade de type laitue
- 1 boîte de coeurs de palmiers
- 2 oeufs
- 4 cs de mayonnaise
- 1 cs de ketchup
- 1 cc de cognac
- 1 pincée de piment de cayenne
- sel, poivre

Préparation

- 1 Plongez les oeufs dans une casserole d'eau, puis portez à ébullition pour 3 minutes de cuisson. Vous obtiendrez ainsi des oeufs mollets.
- 2 Pendant ce temps, décortiquez les crevettes.
- 3 Lavez les coeurs de palmiers, égouttez-les, puis coupez-les en rondelles.
- 4 Lavez soigneusement la salade et effeuillez-la.
- 5 Une fois la cuisson terminée, égouttez les oeufs, rincez-les à l'eau froide et égalez-les.
- 6 Dans un bol, fouettez énergiquement la mayonnaise avec le ketchup, l'alcool et le piment de Cayenne. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 7 Dans 4 verrines, répartissez les feuilles de laitue, quelques crevettes et sur le dessus, les coeurs de palmiers. Nappez de sauce fraîche et décorez avec les oeufs mollets préalablement coupés en quartiers.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

