

Pamplemousse surprise



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Servez bien frais !

Ingrédients

- 2 pamplemousses
- 200 g de crevettes - roses
- 1 boîte de chair de crabe
- 1 poivron - rouge
- 1 salade verte - (de préférence une batavia)
- pour la mayonnaïse :
- 1 oeuf
- 1 cs de moutarde
- 2 dl d'huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Couper les pamplemousses en deux. À l'aide d'un couteau cranté, ôter la chair du pamplemousse. L'éplucher, la réserver et recueillir le jus.
- 2 Décortiquer les crevettes. Ouvrir la boîte de crabe, l'égoutter. Mettre le tout dans un bol.
- 3 Laver le poivron, le couper en petits dés puis, l'ajouter dans le bol.
- 4 Laver la salade et garder les feuilles les plus tendres.
- 5 Préparer une mayonnaïse et l'acidifier avec une cuillère à soupe de jus de pamplemousse. Verser dans le bol. Ajouter la chair du pamplemousse. Mélanger. Vérifier l'assaisonnement.
- 6 Dans le fond de chaque demi-pamplemousse, disposer quelques feuilles de salade puis remplir avec la préparation.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

