La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Verrines de crevettes aux kiwis

Apéritifs et amuses bouches Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Ingrédients

- 250 g de crevettes
- 4 kiwis
- 0,5 citron
- aneth
- 1 pincée de curry
- 1 échalote
- sel
- poivre

Préparation

1. Décortiquez les crevettes et coupez-les. Mettez-les dans un récipient avec le jus du demi citron, l'échalote hachée et la pincée de curry. Salez très légèrement et poivrez. Mélangez et laissez mariner une demi heure au frais.
2. Épluchez et coupez les kiwis en petits morceaux. Mettez quelques rondelles de côté pour la décoration.
3. Montez vos verrines en déposant tout d'abord les dés de kiwis puis la préparation à base de crevettes. Saupoudrez d'aneth et ornez chaque verrine d'une demi rondelle de kiwi.
4. A déguster frais !

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