



Carpaccio de crevettes et d'ananas

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

300g de crevettes d'Equateur, cuites

2 ananas

2 kiwis

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 citrons verts

1 botte de basilic

Sel, poivre



Préparation :

1. Faire décongeler les crevettes la veille ou 1 heure dans de l'eau.
2. Éplucher les ananas, enlever le cœur et couper en tranches très fines.
3. Éplucher et couper les tranches d'un kiwi. Éplucher et mixer le 2^{ème} kiwi puis mélanger avec l'huile d'olive et le jus de deux citrons verts.
4. Dresser sur assiette les tranches d'ananas à plat comme un carpaccio, puis par-dessus les crevettes coupées en 2.
5. Assaisonner avec la vinaigrette et décorer avec le kiwi et le basilic.