



Verrines de crevettes sucrées-salées

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

300g de crevettes d'Equateur, cuites
2 mangues
2 courgettes
10 tomates cerises
200g de fromage frais
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 pamplemousses roses
1 cuillère à soupe de vinaigre de Xeres
1 cuillère à café de confiture à l'orange
1 botte de basilic
Sel, poivre, piment de Cayenne



Préparation :

1. Faire décongeler les crevettes la veille ou 1 heure dans de l'eau.
2. Éplucher la mangue et la couper en petits cubes. Couper également les courgettes et les tomates cerises.
3. Assaisonner le fromage frais avec de l'huile d'olive avec le vinaigre et la confiture.
4. Mélanger l'huile d'olive avec le vinaigre et la confiture.
5. Prélever les zestes et la chair des pamplemousses, ajouter les zestes à la vinaigrette.
6. Égoutter et essuyer les crevettes puis les mélanger avec les légumes et la sauce, la chair de pamplemousse et le basilic.
7. Dresser la moitié de la préparation dans une verrine, ajouter une couche de fromage frais, et compléter avec le reste de la préparation.