



Crevettes aux agrumes et à la menthe

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

350g de crevettes d'Equateur, cuites

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 pamplemousses roses

1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès

1 cuillère à café de confiture à l'orange

½ botte de menthe fraîche

Sel, poivre, piment de Cayenne



Préparation :

1. Décongeler les crevettes suivant les instructions sur le sachet.

2. Mélanger l'huile d'olive avec la vinaigrette et la confiture, puis rectifier l'assaisonnement.

Prélever les zestes et la chair des pamplemousses. Ajouter uniquement le zeste à la vinaigrette.

3. Égoutter et essuyer les crevettes et les mélanger à la sauce puis ajouter la chair de pamplemousse et la menthe fraîche hachée. Servir avec une salade de mâche ou d'endives, ou dans un demi-avocat pour plus d'originalité.