

VERRINES Pomme verte - Crevettes Grises

Quelques conseils :

- ✓ Pour 6 personnes
- ✓ Coût : faible
- ✓ Facile
- ✓ Préparation : 20 minutes
- ✓ Cuisson : 0
- ✓ A présenter dans les verrines : Ludico en verre

Ingrédients :

- ✓ 2 carrés frais gervais
- ✓ 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- ✓ persil
- ✓ ciboulette
- ✓ crevettes grises
- ✓ 2 pommes granny smith
- ✓ 1 citron
- ✓ sel et poivre

1 Au mixer, mélangez les carrés frais, la crème fraîche, le persil, la ciboulette, le sel et le poivre, avec quelques gouttes de jus de citron. Déposez une cuillère de ce mélange au fond de vos verrines.

2 Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en petits dés et réservez 6 bâtonnets pour la décoration. Arrosez copieusement de jus de citron pour que les morceaux de pomme gardent leur blancheur. Puis égouttez-les.

3 Dans vos verrines, ajoutez, au-dessus de la crème aux herbes, une épaisseur de crevettes crues décortiquées, une épaisseur de pomme, une nouvelle épaisseur de crevettes décortiquées, et décorez avec les bâtonnets de pomme réservés.