

VERRINES À LA CHAIR D'ÉCREVISSE

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|----------------|
| - ECREVISSE (CHAIR) | 24 - 30 pièces |
| - TOMATE(S) | 1/4 |
| - CONCOMBRE | un peu |
| - SAUCE CURRY | |

Recette:

- Coupez le quart de tomate en petits dés (\pm 3 mm).
- Pelez et coupez également le concombre (en retirant les pépins du centre) en petits dés (\pm 3 mm).
- Dans le fond de chaque verrine, placez 1 c à café de dés de tomate. Ajoutez 4 -5 écrevisse selon leur grosseur.
- Parsemez de quelques dés de concombre.
- Nappez d'une noisette de sauce curry.

