

Verrines de Crevettes Grises aux Chicons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|------------|
| - CREVETTES GRISES | 200 g |
| - CHICON(S) | 2-3 petits |
| - MAYONNAISE | |
| - ECHALOTE(S) | 2 belles |
| - GOUSSE(S) D'AIL | un soupçon |
| - ANETH | |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | un peu |
| - POIVRE | |
| - SEL | |

Recette:

- Nettoyez et émincez finement les chicons.
- Emincez finement l'échalote.
- Mélangez les chicons avec l'échalote, l'aneth et les crevettes. Salez, poivrez et ajoutez la mayonnaise et un peu d'ail. Homogénéisez le tout.
- Dans chaque verrine, ciselez un peu de salade au fond puis déposez un peu de mélange crevettes-chicons.

Remarque:

Pour 6 verrines

