

## 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

