

Crevettes sauce Rhode Island



Fiche recette

Crevettes sauce

Rhode Island

Rien de plus simple et de plus savoureux qu'un cocktail de crevettes en entrée !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

200 g de crevettes entières RÄKOR MED SKAL
1 petite tête de salade
2 oeufs
4 rondelles fines de citron
1 tomate

Sauce Rhode Island (que vous pouvez aussi trouver dans le commerce) :

40 cl de mayonnaise
1 cuillère à soupe de ketchup
1 cuillère à soupe de sauce chili
Quelques gouttes de citron pressé
Sel et poivre blanc moulu
Éventuellement 1/2 cuillère à soupe de cognac ou de Madère

Pour la décoration :

4 cuillères à café de mayonnaise
Brins d'aneth

Préparation :

1. Commencez par préparer la sauce Rhode Island. Mélangez ensemble la mayonnaise, le ketchup, la sauce chili, le citron et assaisonnez de sel et de poivre blanc. Ajoutez si vous le souhaitez le cognac ou le Madère. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

2. Faites cuire les oeufs pour obtenir des oeufs durs puis passez-les sous un filet d'eau froide. Rincez et découpez la tomate en rondelles. Coupez les oeufs durs en deux (vous pouvez préparer ceci plusieurs heures à l'avance et réserver les ingrédients au frais en les ayant recouverts de film plastique auparavant).

3. Lavez et découpez les feuilles de salade que vous déposerez au fond des verres. Ajoutez un peu de sauce Rhode Island et remplissez le verre de tomates et de crevettes décortiquées. Posez une noisette de mayonnaise sur chaque moitié d'oeuf et décorez d'un brin d'aneth. Disposez les oeufs et les rondelles de citron au-dessus des crevettes et des tomates.



RÄKOR MED SKAL,
crevettes entières
surgelées
500 g

4,45€

Soit 8,90€/kg



OPTIMAL
verre à cocktail
25 cl

2,59€