

Verrines fraîcheurs à la crevette



Ingrédients pour 10 verrines:

- 200 à 250 g de crevettes décortiquées
- 300 g de St Morêt
- 3 échalotes
- sel, poivre, persil, ciboulette

Pelez et hachez les échalotes finement. Coupez en petits morceaux les crevettes. Mélangez-les avec le St Morêt. Ciselez le persil et la ciboulette. Assaisonnez. Versez dans des verrines et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Le Flo des saveurs Février 2015