



Les Gourmandises de Marina

Verrines de pamplemousse au thon

Ingrédients :

1 pamplemousse rose
1 boîte de thon au naturel
des crevettes cocktail
1 jaune d'œuf
1 petite cuillère à café de moutarde
du sel
150 ml d'huile

Préparation :

Préparer la mayonnaise : mettre un jaune d'œuf avec le sel et la moutarde dans un ramequin. Mélanger et ajouter petit à petit l'huile en filet. Réserver au frais.
Peler le pamplemousse et retirer au maximum la peau blanche. Le découper en tout petit cube, mettre dans une passoire et laisser égoutter. Ouvrir la boîte de thon et l'écraser avec une fourchette laisser égoutter dans une passoire avec les crevettes.
Mélanger tous les ingrédients (thon, pamplemousse, mayonnaise et crevettes cocktail) à la dernière minute et remplir les verrines. Décorer de persil et de quelques crevettes.

<http://re7demarina.canalblog.com/>