Verrine de crevettes au pamplemousse rose

- Recette pour 6 personnes -

Difficulté : facile
Temps de préparation : 30 min
Temps de réfrigération : 30 min

Ingrédients

- 15 crevettes roses cuites
- 1 pamplemousse
- 6 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de crème fraiche
- 1 cuillère à soupe de Whisky
- ciboulette
- sel et poivre

Préparation

Préparez la sauce dans un bol en mélangeant la mayonnaise, le ketchup, le concentré de tomate, la crème fraiche et le whisky.

Pelez le pamplemousse rose, enlevez les parties blanches et détaillez la pulpe en petits dés.

Coupez chaque crevette en 4 et ajoutez-les au pamplemousse. Ajoutez la sauce et mélangez. Salez et poivrez à votre convenance.

Répartissez la préparation dans les verrines, décorez avec un peu de ciboulette et réservez au frais jusqu'au moment de servir.