

Waldkorn® Classic à la salade de crevettes fraîches

Œuf, Crevette, Mayonnaise,

Méthode de travail

Faites cuire l'œuf pendant 10 minutes. Épluchez l'œuf et laissez-le refroidir. Entretemps, assaisonnez les crevettes de sel et poivre. Laissez reposer un peu afin que les crevettes s'imprègnent bien des saveurs. Hachez finement l'œuf dur et ajoutez-le aux crevettes en même temps que la ciboulette ciselée. Mélangez et ajoutez une cuillère à soupe de mayonnaise. Mélangez bien et ajoutez une deuxième cuillerée si nécessaire. Assaisonnez de quelques gouttes de jus de citron et d'encore un peu de sel et poivre. Coupez la tomate en tranches. Garnissez les tranches de Waldkorn® Classic de salade de crevettes et terminez avec des rondelles de tomate et du cresson de fontaine.

Ingrédients (1 personne)

- 1 œuf
- 100 g de crevettes grises fraîches
- sel et poivre
- 1 c. à s. de ciboulette, finement ciselée
- 2 c. à s. de mayonnaise
- jus de citron
- 1 tomate
- cresson de fontaine

5 - 10 minutes