

Verrines pamplemousse et minis crevettes

Ingrédients

2 pamplemousses

150g de mini crevettes

40g de sauce tomate aux petits légumes

4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Sel, poivre

perles de pamplemousse

Vider les pamplemousses et réservez la pulpe dans un saladier.

Mélangez délicatement la pulpe de pamplemousses, les crevettes, la sauce tomate, la crème épaisse.

Salez, poivrez et remplir les 4 verrines.

Déposer quelques perles de pamplemousse

Mettre au réfrigérateur au moins 1h.

