



PIQUES AUX POMMES, CREVETTES ET CURRY



Pour 6 personnes :

12 crevettes (cruées, surgelées éventuellement)
12 quartiers de pommes un peu épais (environ 2 pommes fermes et acidulées, style granny smith)
Sel et curry de madras
1 càc d'huile d'olive

Décortiquer vos crevettes et saupoudrez-les de curry. Éplucher les pommes et faire autant de quartiers que vous avez de crevettes.

Faire revenir les crevettes dans l'huile chaude pour qu'elles cuisent, dès qu'elles sont roses, les saler et les enfilez sur une pique à cocktail en ayant pris soin de mettre les pommes à la place des crevettes dans la poêle pour qu'elles cuisent un peu. Rajouter du curry si vous le souhaitez. Quand elles ont cuites, en enfilez une à côté de chaque crevette, remettre dans la poêle quelques secondes au moment de l'apéritif pour que pommes et crevettes soient tièdes.