



CREVETTES CORIANDRE-CURCUMA ET ROUGAILS DE TOMATES



Pour 4 personnes:

5 à 6 crevettes par personne (cuites à la vapeur)
250 g de fromage blanc à 20%
1 càc de curcuma
2 càs de coriandre ciselée
4 tomates pelées et coupées en petits dés
2 gousses d'ail hachées fin
2 càs d'huile d'olive
Sel et poivre

Décortiquer les crevettes, les saupoudrer d'un peu de curcuma (très peu). Réserver au frais.
Dans un bol, mélanger le fromage blanc avec le curcuma et la coriandre ciselée. Assaisonner de sel et de poivre selon votre goût. Réserver au frais.

Le rougail:

Dans un autre bol, mélanger les dés de tomates avec l'ail, saler. Verser l'huile d'olive et saler. Laisser mariner au moins une heure.

Finition:

Mouler le fromage blanc au milieu de l'assiette avec un emporte-pièce. Il va un peu s'étaler mais il va garder sa forme régulière ce qui permettra de disposer les crevettes un peu "à cheval" dessus et des petits tas de rougail entre les espaces libres.

Servir avec une belle tranche de pain de campagne grillé.