

CREVETTES POÊLÉES, VINAIGRETTE CRÉMEUSE MANGUE & CORIANDRE

Une petite sauce étonnante, une vinaigrette fruitée qui sublime les crevettes poêlées qu'elle accompagne ...

Pour un petit, petit bol

Préparation : 10 min

Cuisson : aucune



1/2 mangue

2 cuillères à soupe de Melfor

1 cuillère à soupe d'eau

1 belle cuillère à soupe d'huile d'olive

sel

poivre

coriandre moulue

Détailler la mangue en petit dés et la mixer en purée avec le Melfor, l'eau, sel, poivre et coriandre moulue.

Tout en continuant de mixer, ajouter l'huile d'olive pour monter la sauce.

Réserver.

Avant de passer à table, poêler quelques grosses crevettes 2 ou 3 min sur chaque face et servir avec la vinaigrette crémeuse mangue & coriandre.