



CHOUROUTE ET COCKTAIL DE CREVETTES

INGRÉDIENTS

- 4,1kg de choucroute au naturel Charles Christ
- 1kg de concombre épépiné et taillé en fines lamelles
- 2kg de crevettes décortiquées
- 21 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 42 olives noires dénoyautées
- 10 squeeze de ketchup
- De la vinaigrette
- 10 traits de whisky
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Jusqu'à
42 portions

1. Dans un saladier, mélanger la choucroute, le concombre et la ciboulette.
2. Préparer la sauce dans un autre saladier : mettre la vinaigrette, ajouter le ketchup et un trait de whisky. Mélanger le tout.
3. Verser la sauce dans le mélange de choucroute et ajouter les crevettes. Mélanger délicatement.
4. Répartir la préparation dans des coupes et la placer au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Disposer une olive dessus et servir frais.
6. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !