



CHOUCROUTE COCKTAIL DE CREVETTES

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de Choucroute nature 390g
- 100g de concombre épépiné et taillé en fines lamelles
- 200g de crevettes décortiquées
- 2 c à soupe de ciboulette ciselée
- 4 olives noires dénoyautées
- 1 squeeze de ketchup
- De la vinaigrette
- 1 trait de whisky
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

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.



BON APPÉTIT !