

les recettes d'Alice

Dip à la crevette



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

50 gr de beurre
375 gr de crevettes crues
1 gousse d'ail
1 citron vert
1 c à s de mayonnaise
1 c à s de coriandre haché

MATERIEL NECESSAIRE

1 mixeur 1 zesteur 1 presse agrume

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher l'ail et le hacher.
- 2- Eplucher les crevettes.
- 3- Dans une casserole faire fondre le beurre et ajouter l'ail et les crevettes. Cuire ce mélange 10 min à feu doux.
- 4- Zester le citron et récupérer 1 c à c de zeste. Presser le citron pour récupérer ½ c à s de jus.
- 5- Transvaser le mélange dans le robot et ajouter le jus de citron et les zestes. Mixer le tout, puis Incorporer la mayonnaise et la coriandre. Assaisonner. Mettre au frais 1 heure puis servir

CONSEILS ET ASTUCES

On peut ajouter un peu de Tabasco. A la préparation.

Alice Délice

