

VERRINES DE CREVETTES EXOTIQUES

Une délicieuse recette rapide à faire pour de petites entrées ou apéritifs aux notes exotiques ! Fraîches et faciles à manger, elles ne poseront pas de difficultés en cas de problèmes de déglutition ou de bouche sèche (attention en cas d'aphtes, le citron est déconseillé) .



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (6 petites verrines)

- 125 g de queues de crevettes (décortiquées)
- 10 cl de lait de coco
- 3 c. à s. de fromage frais de type St Morêt® (1 petit pot)
- 3 tranches d'ananas en boîte (ou frais)
- ½ citron (vert)
- sel

Préparation

Couper les ananas en petits morceaux.

Dans un récipient, mélanger le fromage frais avec du lait de coco et ajouter le jus de citron. Saler.

Dans chaque verrine, déposer des morceaux d'ananas (jusqu'à environ 1/3 de la hauteur du verre), puis des queues de crevettes décortiquées et coupées en deux. Terminer en nappant avec la crème au lait de coco.

Décorer d'un petit morceau de citron (facultatif).