



Entrées froides aux produits de la mer

Crevettes sauce cocktail américaine



38 min **20 min** **3 min** **15 min** **258**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce cocktail

- 1 Zester le citron à l'aide d'un zesteur et réserver.
- 2 Presser le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes et réserver.
- 3 Verser la mayonnaise, le ketchup, le raifort, le tabasco, le jus et les zestes de citron, du sel et du poivre dans un saladier.
- 4 Mélanger le tout à l'aide d'un fouet puis goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.
- 5 La sauce peut être plus ou moins épicée ou acidulée selon les quantités de jus de citron et de tabasco que l'on y met.
- 6 Filmer le saladier et réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des crevettes

- 1 Eplucher l'ail et l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Remplir une marmite d'eau et ajouter le tabasco, du sel et l'ail émincé.
- 3 Couper le citron en deux à l'aide d'un couteau d'office et l'ajouter dans la marmite.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la sauce cocktail

15 cl **Ketchup**
15 cl **Mayonnaise**
30 g **Raifort**
1 c. à café **Tabasco**
1 **Citron(s)**
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Poivre**

Ingrédients pour les crevettes

24 **Crevettes roses**
2 c. à soupe **Gousse(s)
d'ail**
3 trait **Tabasco**
1 **Citron(s)**
700 g **Glaçon(s)**
1 **Sel**

- 4 Porter à ébullition sur feu moyen puis ajouter les crevettes crues.
- 5 Cuire pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses et fermes.
- 6 Remplir un saladier avec les glaçons.
- 7 Egoutter ensuite les crevettes dans une passoire puis déposer la passoire dans le saladier rempli de glaçons afin de stopper la cuisson.
- 8 Attendre le refroidissement complet des crevettes avant de les servir.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser la sauce cocktail dans un ramequin à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Dresser les crevettes sur tout le pourtour du ramequin et servir.