



Salade cocktail

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pamplemousses
16 bâtonnets de surimi
400g de crevettes roses
4 tomates cocktail
Ciboulette ciselée

Préparation :

Extraire les quartiers de pamplemousses avec un couteau et mettez-les dans un saladier. Ajoutez le surimi en petit morceau. Décortiquez les crevettes et ajoutez-les. Mélangez le tout délicatement. Partagez le mélange dans 4 coupes à cocktail. Faites 4 roses avec la peau des tomates et disposez-les sur le dessus. Décorez avec des brins de ciboulettes. Mettez-le tous au réfrigérateur.

Pendant ce temps, faites une mayonnaise. Ajoutez-y un peu de ketchup et 1 cuillère à café de Cognac (armagnac si vous n'avez pas de cognac). Mélangez-le tout délicatement et mettez au réfrigérateur.

Servez les coupes avec la sauce séparément.

