**Cuillères crevette, mascarpone et ananas**

Pour une trentaine de cuillères, il vous faudra :

- 30 crevettes roses cuites non décortiquées

- 250g de mascarpone

- 3 cac de curry

- 3 ou 4 tranches d'ananas au sirop

- sel & poivre

Décortiquer les crevettes.

Dans un saladier, fouetter le mascarpone pour le détendre puis ajouter le curry.

Couper les tranches d'ananas en tout petits dés.

Ajouter les dés d'ananas au mascarpone-curry.

Un peu de sel, un peu de poivre, on mélange bien.

Déposer la crème curry-ananas dans les cuillères, puis déposer une crevette par dessus.

