



CREVETTES A LA VINAIGRETTE DE PIQUILLOS



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: sans

Pour une dizaine de verrines:

10 crevettes cuites (ici des Madagascar)

1 piquillo (poivron espagnol en bocal)

Le jus d'1/2 citron

1 grosse càs d'huile d'olive

Sel et poivre

Décortiquer les crevettes et les réserver.

Égoutter le poivron et le mixer avec l'huile d'olive et le jus de citron. Ajuster l'assaisonnement et présenter selon votre humeur!