

Dips de thon et de crevettes épicés

Préparation 20 mn

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 6 personnes :

400 g de thon au naturel

160 g de queues de crevettes décortiquées (100g)

Quelques feuilles de salade (1 coeur de laitue)

1 poivron rouge

1/2 citron

10 tomates séchées (8)

4 belles c à s de mayonnaise

2 boîtes de tuiles au paprika (des tacos)

1,5 c à c de curry (1 c à c)

8 gouttes de Tabasco (4)

Sel

Détailler les queues de crevettes en petits morceaux. Égoutter le thon et l'émietter à la fourchette. Dans un saladier mélanger le thon et les crevettes et les arroser de jus de citron.

Peler le poivron à l'épluche tomate, l'épépiner et le couper en petits dés. Égoutter les tomates séchées, les essuyer avec du papier absorbant et les couper en dés également (petit truc perso : j'utilise des ciseaux de cuisine pour les tomates séchées, je trouve que c'est beaucoup plus pratique qu'un couteau). Hacher la salade.

Ajouter ces ingrédients dans le saladier avec le curry, la mayonnaise, le Tabasco et le sel. Mélanger et répartir dans des petits bols. Servir avec les tuiles au paprika.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>