

Cocktail léger d'écrevisses à la clémentine



Pour 2 verrines (pour une entrée) ou petites verrines (pour l'apéritif)

Préparation : 20 minutes

- 100 g d'écrevisses
- 1 clémentine
- 1/4 de concombre
- 1 tomate
- 1 échalote
- 1 c à soupe de coriandre ciselée

Pour la sauce :

- 1 petit suisse (60 g)
- 25 g de mayonnaise ou 2 bonnes c à soupe
- Jus de clémentine (environ 1 c à soupe)
- Sel
- Poivre

Déco :

- Brins de coriandre ou de persil
- 1 tranche de clémentine coupée en 4

Lavez et coupez la tomate en deux. Épépinez et coupez en petits dés de la taille d'une brunoise. Réservez.

Lavez, épluchez le concombre avec un économiseur en ôtant la peau une fois sur deux. Coupez-le en deux, enlevez les pépins et coupez-le en petits dés de la taille d'une brunoise. Réservez.

Pelez à vif la clémentine sur une planche à découper (important pour en récupérer le jus). Prélevez les suprêmes de clémentine à l'aide d'un petit couteau pointu. Coupez-les en petits morceaux. Réservez. Versez le jus récupéré dans un cul de poule (la valeur d'une cuillère à soupe plus ou moins).

Épluchez et émincez finement l'échalote.

Coupez les écrevisses en petits morceaux et placez-les dans un grand saladier. Ajoutez les dés de concombre, les dés de tomate et les petits morceaux de clémentine. Ajoutez l'échalote et mélangez.

Préparez la sauce : Dans le cul de poule contenant le jus de clémentine, ajoutez le petit suisse et la mayonnaise. Mélangez au fouet. Assaisonnez de sel et poivre. Versez cette sauce dans le saladier contenant les écrevisses. Ajoutez la coriandre ciselée. Mélangez à l'aide d'une spatule et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Filmez le saladier et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Répartissez dans des verrines. Décorez avec un brin de coriandre ou de persil et 1 quart de tranche de clémentine.