

Pomelos de Chine aux crevettes

Ingrédients : pour 6 personnes

1 pomelos de Chine, 1 brique de crème fraîche semi-épaisse, du persil, 1 boîte de petites crevettes décortiquées

Préparation :

Pelez votre pomelos, enlever les peaux de chaque quartiers et mettre la chair dans un saladier (faire des morceaux de 1 cm à 1 cm1/2) ajoutez la crème fraîche ainsi que les crevettes, remuez.

Pour la présentation des petits ramequins ou des verrines, ajoutez quelque feuille de persil pour la décoration et ciselez les tiges du persil. Dégustez frais.

Bon appétit !

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.art-delices.fr

