

Tomates crevettes

Les ingrédients : (Pour 4 personnes)

- 300g de tomates multicolores (green Zebra, noir de Crimée, tomate ananas etc.)
- 300g de tomate green Zebra
- 1 poivron
- ½ branche de céleri
- 1 échalote
- 400 g de crevettes grises
- 100 g de parmesan
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- 2 c à s de mayonnaise
- ½ botte de ciboulette



La recette :

- Commencez par émonder les tomates, découpez-les en tranches et assaisonnez-les de poivre, de fleur de sel et de parmesan.
- Réalisez un gaspacho en mélangeant les morceaux de tomates green Zebra, le céleri, le poivron, le sel, le poivre, l'huile d'olive, mixez et passez le tout au chinois.
- Mélangez ensuite les crevettes avec la ciboulette, la mayonnaise et les échalotes préalablement cuites, salez et poivrez.
- Dressez le mélange de crevettes dans un emporte-pièce, disposez quelques morceaux de tomates émondées par-dessus et versez un peu de gaspacho de tomate green.

Max
& VÉNUS