

Ananas aux crevettes

Simple, vite préparée, cette entrée brésilienne n'en est pas moins succulente.

Ingrédients

(pour 6-8 personnes):

2 ananas

*500 g de crevettes cuites décor-
tiquées*

500 g de noix de porc fumée

1 œuf

moutarde

jus d'un citron

ketchup

huile

1 verre de cognac

sel, poivre

Préparation:

Vider les ananas et les découper en barquettes. Enlever le cœur, mais garder la chair et l'émincer assez finement.

Mélanger les morceaux de chair d'ananas avec les crevettes et la noix de porc (cuite auparavant durant 2 h environ et découpée en petits filets).



Préparer une mayonnaise assez relevée avec l'œuf, la moutarde, le jus de citron, l'huile, le ketchup, le cognac, le sel et le poivre.

Remplir les barquettes d'ananas avec le mélange d'ingrédients, puis garnir de mayonnaise. Servir frais.