

■ LE COCKTAIL
DE CREVETTES
pour 4 personnes

200 g de crevettes fraîches; 8 cuillerées à soupe de mayonnaise légère; un peu de vin blanc sec; un peu de cognac; 2 cuillerées à soupe de ketchup; un peu de crème fraîche; une demi-pomme de céleri; un peu de persil haché; sel, poivre; un peu de jus de citron.

1. Dans un saladier, mettre la mayonnaise. Saler, poivrer et citronner légèrement. Ajouter un peu de vin blanc, un peu de

cognac, le ketchup et un peu de crème. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

2. Râper à la râpe fine le céleri. Ajouter ce légume à la sauce. Ranger environ 50 g de crevettes fraîches dans 4 coupes. Ajouter la sauce par-dessus. Terminer en parsemant d'un peu de persil haché. Mettre au frais avant de servir.