

du mercredi



La recette -Jours de Fêtes-
au Studio Coop
du mercredi 26.12.84

Ingrédients:

2-3 sachets de crevettes
Gold Star (100 g)
1 papaye, env. 450 g
1 petite boîte d'ananas
50 g de cerneaux de noix

Sauce:

3 cuillères à soupe de demi-
crème acidulée
2 cuillères à soupe de
mayonnaise
1 cuillère à café de curry
1 cuillère à café de jus de citron
¼ de cuillère à café de sel,
des feuilles de laitue

Crevettes aux Papayes

Hors-d'œuvre pour 6 personnes



Préparation:

Mettre les sachets de crevettes surgelées dans de l'eau froide et les laisser décongeler pendant env. ½ heure. Sortir les crevettes des sachets et les sécher. Couper la papaye en 2, retirer le noyau et l'éplucher. Couper la papaye et les tranches d'ananas en morceaux de 1 cm. Hacher grossièrement les cerneaux de noix.

Sauce:

Mélanger tous les ingrédients, ajouter délicatement les crevettes, la papaye et l'ananas. Disposer sur les feuilles de laitue et saupoudrer de cerneaux de noix hachés.