

## Verrines pomme et crevettes *en rémoulade*



### Pour 3 grandes verrines ou 6 petites

#### Préparation : 15 minutes

- 100 g de crevettes roses fraîches décortiquées
- 2 pommes (variété Golden)
- 50 g de mayonnaise (4 c à dessert)
- 20 g de yaourt grec (2 c à dessert)
- 1/2 citron
- 1 petite échalote
- 1 c à café de gingembre en poudre
- 6 brins de ciboulette

Émincez l'échalote.

Coupez la ciboulette au couteau ou à l'aide d'un ciseau.

Coupez les crevettes en 3 morceaux.

Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés. Placez les morceaux dans un saladier et ajoutez un peu de citron pour éviter que la pomme noircisse. Ajoutez les crevettes.

Dans un bol, mélangez la mayonnaise et le yaourt grec.

Ajoutez l'échalote, la ciboulette, le sel et le poivre. *Vous pouvez ajouter le gingembre à ce moment là ou après comme moi.*

Versez la sauce dans le saladier. Ajoutez le gingembre (si ce n'est pas déjà fait). Mélangez.

Vous avez le choix, soit mettre le saladier au frais recouvert d'un film alimentaire jusqu'au moment de servir et préparer vos verrines au dernier moment. Soit remplir vos verrines immédiatement et les réserver au frais jusqu'au moment de consommer (*toujours recouvertes de film alimentaire*).

Décorez avec un petit brin de ciboulette.