

Crevettes à tartiner

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

200 g de crevettes roses cuites décortiquées

4 œufs

4 c à s de mayonnaise

1/2 c à c de piment doux en poudre

6 pincées de piment fort en poudre

2 c à s de persil plat ciselé

Sel

Faire cuire les œufs durs 10 à 11 mn suivant leur grosseur dans une casserole d'eau bouillante puis les rafraîchir sous l'eau froide et les écaler. Les couper en 2.

Mettre les œufs dans un mixer avec les crevettes, la mayonnaise, les piments, le persil et du sel. Mixer par à-coup pour obtenir une pâte pas trop fine.

Réserver au frais jusqu'au service.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>