

SALADE DE QUEUES DE CREVETTES



Pour 2 personnes :

- 200 g de queues de crevettes surgelées
- 2 oeufs
- 8 tomates cerises
- 2 coeurs de sucrine
- 1 boîte de thon naturel (133 g)
- jus de citron

Lavez les feuilles de salade et disposez-les dans les assiettes.

Faites cuire les oeufs durs dans l'eau bouillante salée. Egouttez la boîte de thon.

Décongelez les queues de crevettes selon les indications du sachet ou pour aller plus vite, plongez-les dans un saladier d'eau chaude quelques minutes. Arrosez-les de jus de citron.

Coupez les tomates cerises en deux dans la longueur.

Mélangez dans un bol, les jaunes d'oeufs avec le thon émietté à la fourchette. Tartinez de cette préparation les feuilles de sucrine. Décorez de tomates et de blancs d'oeufs puis terminez avec les queues de crevettes.

Assaisonnez selon votre convenance.

Servez frais.