



FICHE RECETTE



INGREDIENTS 2 Personnes

200 gr de crevettes grises
fraîches

2 grandes tranches de pain boule
aux céréales pour moi

2 grandes feuilles de laitue ou
Batavia pour moi

6 tranches de concombre

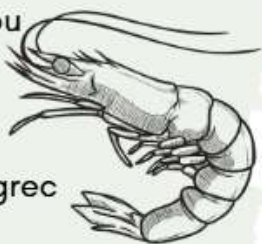
2 oeufs

Mayonnaise ou 1 yaourt à la grec

Moutarde forte

1 citron

Fleur de sel - Poivre au moulin



Rejemad

Une tartine Danoise Oeufs crevettes



ÉTAPES



- Commencer par éplucher toutes les crevettes. Réserver
- Dans un ramequin, verser le contenu d'un yaourt grec, ajouter une cuillère à café de moutarde
- Garder 2 tranches de citron et ajouter un filet de citron dans la sauce. Saler, poivrer et bien mélanger le tout.
- Faire cuire les oeufs pour qu'ils soient durs 10 minutes à l'eau bouillante ou 12 minutes à la vapeur. Les laisser refroidir dans de l'eau glacée et écaler les
- Eplucher un morceau de concombre et couper 6 tranches
- Passer rapidement l'aneth sous l'eau. Réserver tout cela
- Laver et essorer au Sopalin 2 feuilles de salade
- Faire griller 2 tranches de pain
- Ajouter dessus la feuille de salade
- Couper les oeufs en tranches et les répartir sur la salade
- Ajouter la moitié des crevettes sur chaque tranche
- Recouvrir une cuillère à soupe de Yaourt/moutarde ou mettre de la mayo
- Ajouter 3 tranches de concombre sur chaque tartine
- Ajouter une rondelle de citron sur le tout, décorer avec l'aneth frais

