

# metro



## Cocktail de crevettes

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 11 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

60 ml Mayonnaise  
(1/4 tasse)

1/2 Citron, en jus

8 ml Poivre noir  
(1 1/2 c. à thé)

375 ml Crevettes cuites décortiquées, coupées en gros  
(1 1/2 tasse)

6 De laitue

24 Crevettes cuites avec la queue

1 Citron, coupé en tranches

### Préparation

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le jus de citron et le poivre.

Ajouter les crevettes coupées et mélanger. Garnir six verres à martini d'une feuille de laitue.

Répartir le mélange de crevettes dans les six verres.

Garnir chaque portion de 4 crevettes entières et d'une tranche de citron.

Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

---

## Accords bières et mets



### Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

---

## Mentions légales

### Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

### Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.