

LE COCKTAIL CLASSIQUE AUX CREVETTES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de tomates séchées
au soleil 450g



Tomates émincées et
marinées 1000g

INGRÉDIENTS

4

- Pour la salade
- 400 g de grosses crevettes crues
- 2 citrons
- 40 g de pomodori marinati Bresc
- ¼ de laitue
- Pour la sauce cocktail
- 1 jaune d'oeuf
- 2 dl d'huile
- 20 g de vinaigre de vin blanc
- 4 g de moutarde
- 20 g de ketchup
- 10 g de strattu di pomodoro Bresc
- 10 g de cognac
- tabasco selon votre goût
- jus de ½ citron
- poivre et sel
- aneth en garniture

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter une casserole d'eau à ébullition avec un peu de sel.
Couper le citron en quartiers.

Faire cuire les crevettes une minute et éteindre le feu.
Fouetter le jaune d'oeuf dans la moutarde et le vinaigre et lier
lentement le mélange, tout en fouettant avec l'huile pour monter
une mayonnaise. Incorporer maintenant le ketchup, le strattu di
pomodoro, le cognac, le tabasco et le jus de citron et saler et
poivrer.

Décortiquer les crevettes cuites un court instant et dresser le plat.
Garnir avec les quartiers de citron et éventuellement un peu
d'aneth, servir avec la souce cocktail.