

CRUSTACES

Pain de crevettes

4 personnes

Préparation : 30mn

Pays : Côte d'Ivoire

INGRÉDIENTS

750 g de crevettes cuites et décortiquées,

4 œufs durs,

4 pommes de terre cuites,

1 bol de mayonnaise au citron

1 cœur de laitue,

2 tomates,

10 olives, 2 cornichons

Sel, poivre,

2 carottes cuites

3 gousses d'ail

1 cube de bouillon de volaille

Poivre noir, laurier, sel



Passer à la moulinette très fine les crevettes cuites et décortiquées, trois œufs et les pommes de terre préalablement bouillies.

Amalgamer le tout en une pâte homogène, lui donner la forme d'un pain, et recouvrir ce pain de mayonnaise.

Décorer le plat avec des feuilles de laitue, tomates et un œuf dur en tranches.

Piquer le pain avec les olives, les carottes et les cornichons.