



Pamplemousse aux crevettes



Ingrédients

- Pour 4 personnes
Equivalence : 1 fruit
- 2 gros pamplemousses
- 100 g de crevettes
décortiquées
- 1 cuillère à café de moutarde
forte
- sel, poivre



Préparation

- Couper les pamplemousses en 2, puis les évider de leurs pulpes à l'aide d'un couteau sans percer l'écorce.
- Recueillir le jus dans un saladier et le mélanger à la moutarde. Saler, poivrer.
- Y ajouter les pulpes coupées en dés et les crevettes.
- Mélanger. Garnir de ce mélange chaque moitié de pamplemousse. Servir très frais.

