

PAMPLEMOUSSE CRABE CREVETTE CURRY CORIANDRE & BAIES ROSES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min



2 pamplemousses roses

1 boîte de crabe (Crabe Chatka "King crabe" pour une entrée raffinée ...)

125 g de crevettes roses

4 cuillères à soupe de mayonnaise

4 gouttes de Tabasco

curry en poudre (au goût)

coriandre en poudre (1 pointe de couteau)

baies de roses

poivre noir du moulin

persil ou ciboulette

- 1 Couper les pamplemousses en deux et récupérer les demi quartiers de chair de pamplemousses à l'aide d'un couteau à pamplemousse. Les réserver dans un bol. Oter les membranes de l'écorce ... au ciseau carrément ! ;o)
- 2 Emietter le crabe.
- 3 Décortiquer les crevettes roses.
- 4 Dans un grand bol, mélanger la mayonnaise, le Tabasco, les épices. Ajouter les dés de pamplemousse, le crabe et les crevettes. Mélanger délicatement et réserver au frais.
- 5 Au moment de servir, remplir les écorces de pamplemousse du mélange fruit-fruits de mer. Saupoudrer d'un voile de curry en poudre. Décorer de quelques baies roses et de ciboulette ciselée ou d'un feuillage de persil.
- 6 Servir de suite.