

## Cocktail de gambas à l'ananas



## Cocktail de gambas à l'ananas

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

30 crevettes bouquet  
2 laitues  
1 petit ananas  
pour la sauce  
1 jaune d'oeuf extra-frais  
25 cl d'huile  
1 cuillère à café de moutarde forte  
quelques gouttes de Tabasco  
1 cuillère à café de paprika  
1 cuillère à café de curry en poudre  
2 cuillères à soupe de cognac  
1 botte de ciboulette  
sel  
poivre

### Préparation

Préparez une mayonnaise: dans un bol, mettez le jaune d'oeuf, ajoutez la moutarde, salez, poivrez. Versez l'huile en fouettant. Dès que la mayonnaise est ferme, ajoutez le Tabasco, le curry, le paprika, le cognac ainsi que la ciboulette ciselée. Mélangez encore et mettez au frais pour 1 h.

Décortiquez la queue des crevettes. Lavez et ciselez les deux laitues, ne gardez que les coeurs. Epluchez l'ananas et découpez-le en dés.

Au dernier moment, mélangez l'ananas et les crevettes avec la sauce, répartissez dans des coupes ou des verres garnis de salade, et servez aussitôt.

### Le bon accord vin

un mâcon

Notes personnelles