



Crevettes à l'oriental

Michel Cousquer

Décortiquer les crevettes roses cuites, de la tête au corps pour ne garder que la nageoire,
Dans un saladier les mettre avec une cuillère à café environ de cumin en poudre et curry en poudre de l'ail
haché du gingembre frais pressé de l'huile d'olive.
Mélanger et mettre au frais une heure ou 2
Juste avant de servir rajouter un jus de citron et de la coriandre fraîche et en option quelques mini tomates
coupées en deux