



Pics apéritifs de crevettes à la mandarine sur toasts

Ingrédients (Pour 6 personnes)

Temps de préparation : 15 minutes

- 1 Baguette
- 12 Crevettes roses crûes (fraîches ou surgelées)
- 4 Clémentines
- 1 Sucrine
- 1 Citron vert
- 1 Gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée
- Poivre

Préparation :

1. Placez les crevettes crûes dans un panier vapeur. Couvrez et laissez cuire 3 à 4 min au-dessus d'une eau frémissante.
2. Pressez le jus du citron vert dans un plat. Ajoutez l'huile d'olive, la gousse d'ail ciselée et du poivre.
3. Décortiquez les crevettes en conservant la queue. Placez-les dans la marinade et mélangez pour bien les enrober. Réservez 1 h au frais.
4. Pelez les mandarines et détachez les quartiers. Retirez le cœur de la sucrine, détachez les feuilles et coupez-les en morceaux. Coupez la baguette en tranches fines.
5. Sortez les crevettes et égouttez-les.
6. Sur chaque tranche de pain, placez un morceau de salade. Embrochez sur des pics apéritifs un quartier de mandarine, une crevette et un autre quartier de mandarine.
7. Plantez le pic dans le toast, à travers la salade. Répétez jusqu'à épuisement des ingrédients.