



## Recette des crevettes cocktail

publié le 09/10/2020

Bonjour à tous.

Pour cette dernière semaine avant les vacances de la Toussaint nous allons vous proposer d'élaborer une petite recette très simple qui sera servie dans nos murs lundi midi au niveau du stand des entrées froides. Ce sera des crevettes cocktail !!

Bien entendu il existe un grand nombre de variété de recette mais nous vous joignons la notre qui officie dans notre restaurant scolaire.

Pour l'élaboration et la confection d'une cinquantaine d'assiettes nous avons besoin de :

1 kg de crevettes roses décortiquées.

0.5 cl de ketchup

2 litres de mayonnaise

0.05 cl de cognac

1 boîte d'ananas au sirop.

Il n'y a pas plus simple. Incorporer votre mayonnaise avec le ketchup et le cognac.

Égoutter et couper en petits morceaux vos ananas au sirop. Mélanger vos ananas et vos crevettes et plonger les dans votre sauce cocktail.

Vous pouvez servir le tout en verrine ou avec un avocat avec une petite branche de cerfeuil et le tour est joué.

Nous vous souhaitons une bonne préparation et une bonne dégustation.

PS : pour ceux qui veulent s'aventurer pour faire une mayonnaise maison et mettre toutes les chances de réussite de leur côté, une petite astuce : la moutarde et les œufs doivent être quasi à la même température (si votre moutarde est conservée au frigo et vos œufs dans votre cellier, pensez à la sortir un peu avant afin que cette dernière soit à température ambiante).

Bon appétit et nous vous souhaitons de bonnes vacances.

Le service de restauration.