



Verrines de crevettes au pamplemousse

07/01/2020 à 14h27

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 6 crevettes roses
- 1 pamplemousse
- 1 filet d'huile d'olive
- Quelques feuilles d'aneth
- 1 pincée de paprika doux
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- Coupez les deux extrémités du pamplemousse. Pelez-le à vif, c'est-à-dire sans laisser de blanc ;
- Coupez chaque quartier un par un afin de ne pas garder les membranes. Pressez les membranes sur lesquelles il reste un peu de pulpe afin de récupérer le jus ;
- Décortiquez les crevettes et mettez-les dans un saladier. Ajoutez les quartiers de pamplemousse et assaisonnez d'un filet d'huile d'olive, de sel, de poivre et de paprika ;
- Déposez le mélange dans des verrines et parsemez d'aneth. Réservez au frais.