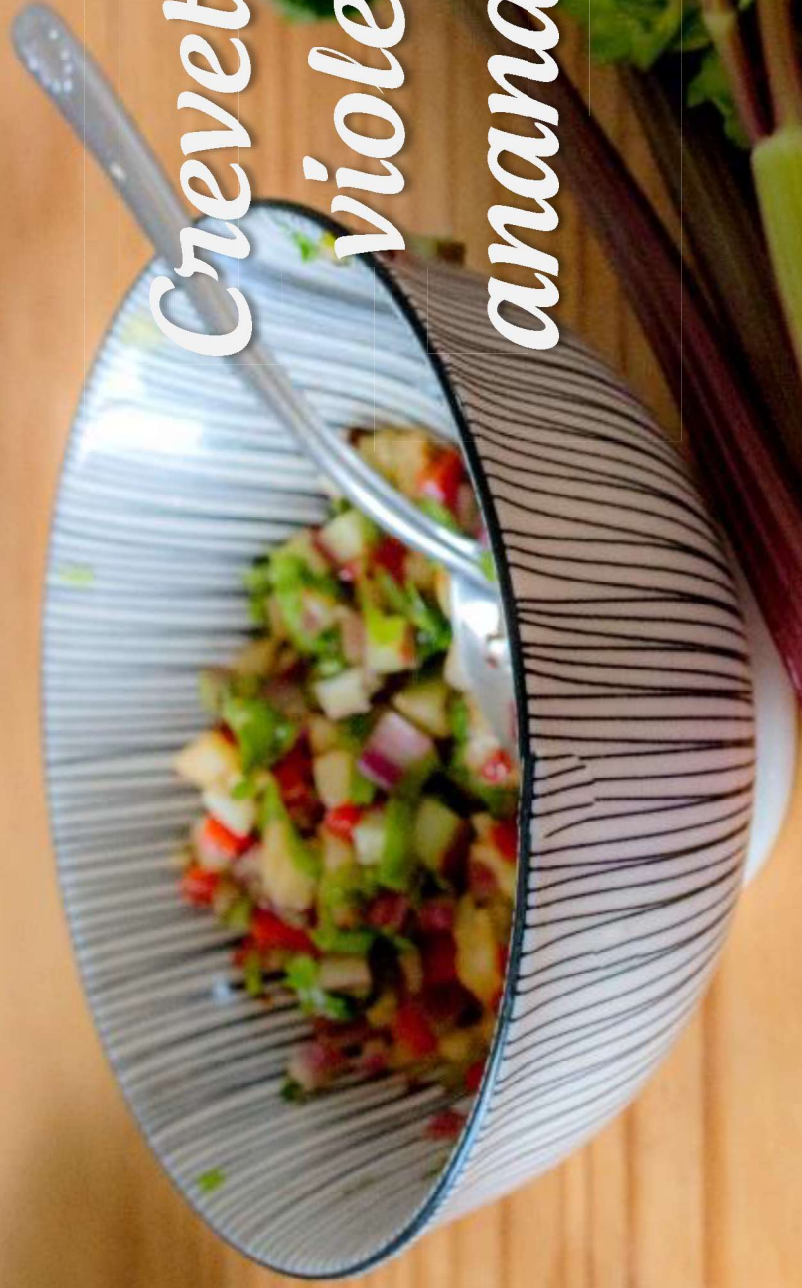


*Crevettes au céleri
violet de Tours,
ananas et poivron*



Crevettes au céleri violet de Tours, ananas et poivron rouge



- 100g de céleri violet de Tours
- 500g de crevettes cuites
- 70g d'ananas
- 30 g de poivron rouge
- ¼ de bouquet de coriandre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Piment (au goût)

Détaillez le céleri, l'ananas et le poivron en tout petits dés, d'un à deux mm de côté. Hachez les feuilles de coriandre finement. Mélangez l'ensemble.

Ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron, et ajustez l'assaisonnement en goûtant. Si vous aimez ça, ajoutez un peu de piment frais ou en poudre.

Servez ce condiment avec des crevettes, à table en entrée ou sur des toasts à l'apéritif.



urgc

UNION POUR LES RESSOURCES
GÉNÉTIQUES DU CENTRE



*Cette opération est cofinancée par
l'Union européenne.
L'Europe investit dans les zones rurales.*

