

Tartare de **CREVETTES** fraises et menthe

 4 personnes



INGRÉDIENTS



- 400g fraises
- 1 oignon rouge
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 400g crevettes roses
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Menthe

1

Ciseler l'oignon rouge.

2

Couper 2 fraises en petits cubes .

3

Couper les crevettes décortiquées en cubes.

4

Mélanger les crevettes, l'oignon rouge, 2 fraises, les jus et les zeste de citron, un peu de menthe ciselée, sel, poivre et un peu d'huile.

5

Dresser en assiette et décorer avec la fraise restante et un peu de menthe.



**DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES**
www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

