

# Ananas surprise aux crevettes



## Ingrédients:

1 Ananas.  
100g de crevettes décortiquées.  
4 crevettes entières.  
10 bâtons de surimi.  
2 CS de mayonnaise.  
1 Jus d' 1/2 citron.  
4 feuilles de menthe ciselées.  
Quelques gouttes de Tabasco.

## Préparation:

Etape 1: Ouvrir l'ananas, le vider de sa pulpe que l'on coupera en petits cubes. Dans un saladier, mélanger l'ananas, les crevettes décortiquées, les bâtons de surimis coupés en morceaux.

Pour la sauce: Dans un ravier mélanger la mayonnaise avec le jus de citron , la menthe ciselée, le Tabasco.

Incorporer la sauce dans le saladier contenant l'ananas et les crevettes . Bien mélanger.

Garnir les coques d'ananas ,décorer avec les crevettes entières, réserver au frais.

Etape 2: Pour la sauce j'ai choisis d'utiliser de la mayonnaise, c'est plus onctueux.

Il est possible de remplacer la mayonnaise par une sauce à base d'huile de sésame 1CS, 1/2 jus de citron, Tabasco et 4 feuilles de menthe ciselées.