



# COCKTAIL DE CREVETTES À LA SAUCE AU YOGOURT ET À LA MANGUE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les sauces adhèrent à la salade



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**300 g** Crevettes, décortiquées, prêt à manger

Aneth, finement hachées

## POUR LA SAUCE

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Yogourt nature

**125 g** Mangue, réduit en purée

**45 ml** Jus de mangue

Sel

Poivre de Cayenne

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le yogourt, la purée de mangue, le jus de mangue, le sel et le poivre de Cayenne et bien mélanger.
3. Incorporer les crevettes et garnir d'aneth.