



Jolies verrines aux scampis et sauce tartare



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de moutarde (rase)
2 1/2 décilitres d'huile d'arachide
4 cuillères à soupe d'un mélange d'herbes potagères (finement hachées - p. ex. estragon, persil et ciboulette)
1 échalot (émincée)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 œuf dur (écrasé)
1 cornichon (émincé)
36 scampis (précuits ou autres crevettes)
sel et poivre
3 brins de persil (ou de ciboulette)

Méthode de préparation

- 1.** Préparez la sauce tartare : dans un bol, battez les jaunes d'œufs et la moutarde pour obtenir un mélange homogène. Versez l'huile en petit filet sans cesser de battre les œufs. Vous avez à présent une mayonnaise de base. Ajoutez les herbes, l'échalote, le jus de citron, l'œuf, le cornichon, le sel et le poivre. Versez la sauce dans une poche à douille.
- 2.** Placez deux scampis dans chacun des 12 petits verres (verres à shot, verres à vin, flûtes à champagne, etc.). Garnissez-les d'une pointe de tartare. Ajoutez un troisième scampi.
- 3.** Garnissez de persil ou de ciboulette.