

## Cocktail de fruits de mer

Préparation 30 minutes.

Pour 4 personnes.

150 g de crevettes épluchées, une boîte de 150 g de crabe. 4 coquilles Saint-Jacques (pochées au vin blanc), 150 g de moules décortiquées, de la laitue, 4 olives, une tomate, du persil.

Ciseler la laitue et la dresser dans les coupes.

Garnir avec les fruits de mer et décorer avec des quartiers de tomate, les olives et le persil.

Servir sur la glace pilée.

Accompagner d'une mayonnaise bien relevée, d'une sauce cocktail (un bol de mayonnaise, 2 c à soupe de ketchup, 2 c à soupe de whisky, du sel et du poivre de Cayenne) et d'une sauce mayonnaise légère à laquelle on aura ajouté un blanc d'œuf battu en neige ferme.

Petits conseils :

On ôtera la peau des tomates et on égouttera tomates et aubergines de l'huile de cuisson avant de les ranger dans le plat allant au four. Ce plat peut se présenter comme plat unique si on ajoute des lamelles de jambon de Bayonne. On peut fariner les rondelles d'aubergine avant de les faire revenir à l'huile.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.