

Verrines de Riz aux Crevettes et Ananas, Sauce Cocktail

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------|---------------------------|
| - RIZ | 4-5 c à soupe (déjà cuit) |
| - CREVETTES ROSES | 75g |
| - ANANAS | 2-3 tranches |
| - MAÏS (GRAINS) | 1 c à soupe |
| - SAUCE COCKTAIL | 1 c à soupe |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Egouttez et séchez les tranches d'ananas. Coupez-les en petits dés.
- Dans un saladier, placez le riz (pré-cuit), les crevettes, les grains de maïs, les dés d'ananas, la sauce cocktail, sel et poivre. Homogénéisez délicatement le tout avec une cuillère.
- Répartissez ce mélange dans des verrines individuelles.
- Saupoudrez de persil puis servez sans attendre.