

TARTARE DE CREVETTES AU PITAYA ?

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
30 Minutes

POUR
2 Personnes

Les ingrédients

- 1/2 pitaya
- 300g de crevettes ?
- 3 oignons verts
- Gingembre
- Jus de citron vert
- 2 càs d'huile de sésame

Par

Cybèle PELAGE Diététicienne-
Nutritionniste



LES ÉTAPES

Décortiquer et couper les crevettes crues en dés. Couper le pitaya en dés, ciseler les oignons verts et râper le gingembre. Mélangez tous les ingrédients et ajouter le jus de citron et l'huile de sésame.

Laissez reposer au moins 30 min au réfrigérateur.

Servir bien frais en entrée ou accompagné d'une salade de crudités et du riz.