

## Étagé de crevettes

Et sa salsa de mangue, fraise et concombre

### INGRÉDIENTS

1 concombre anglais, non pelée coupé en petit dés  
30 ml (2 c. soupe) de coriandre fraîche, hachée  
1 grosse lime en jus  
24 crevettes cuites et décortiquées  
80 ml (1/3 de tasse) de mayonnaise  
1 grosse gousse d'ail hachée  
10 ml (2 c. thé) de moutarde de Dijon  
Au goût, sel poivre noir du moulin  
1/2 mangue, en petits dés  
250ml (1 tasse) de fraises, en petit dés  
1 tomate, épinée, en petits dés  
45 ml (3 c. à soupe) d'oignon rouge, haché  
10 ml (2 c. thé) de vinaigre balsamique blanc

### PRÉPARATION

1. Dans un bol mélangé, le concombre, la coriandre et le jus d'une demi lime  
Réservez.
- 2, Au mélangeur, combiner les crevettes, la mayonnaise, l'ail, la moutarde et le jus de l'autre moitié de lime. Réduire en une purée grossière puis réservez.
- 3, Dans un autre bol, mélanger les ingrédients restants.
- 4, Prendre 10 à 12 petits verres transparents (environ 80 ml (1/3 de tasse chacun) superposer un étage du mélange de chacun (3 mélange) et servir assaisonner au goût.