

Entrée crevettes - mangue (ou verrines)

Pour 4 personnes ou 10 verrines

150 g de St Tonet

$\frac{1}{2}$ mangue (ou 1 boîte de mangues au sirop)

15 crevettes

2 c. à soupe de crème fraîche

$\frac{1}{2}$ c. à café de curry.

Bien mélanger le St Tonet. Ajouter la crème
puis le curry.

Ajouter les crevettes coupées en 3 ou 4
et la mangue en petits cubes

Décorer avec des baies roses et du
persil (ou ciboulette ou aneth)