

# DÉLICES DE POIVRONS AUX CREVETTES



## Ingrédients

- 4 oeufs durs
- 400 gr de crevettes entières
- 40 gr de mayonnaise
- 2 bonnes cuillérées à soupe de Vinaigre balsamique
- ciboulette ciselée ou persil
- 2 poivrons rouges
- 48 mini toasts carrés de pain de mie

## Préparation

Emincer les poivrons rouges.

Essorer les dés de poivrons parfaitement.

Emietter tour à tour les crevettes et les œufs.

Mettre le tout dans un cul de poule.

Ajouter la ciboulette ou le persil, le vinaigre balsamique, la mayonnais

Bien mélanger.

Répartir dans les 48 mini-cubes en tassant bien avec une petite spatule coudée.

Mettre une demi-heure au congélateur pour que les bouchées puisse se démouler sans s'effriter.

Pendant la congélation, faire griller des petits carrés de pain de mie.

Il faut les cuire 5 mn d'un côté à 180°C, les retourner et les laisser de nouveau 5mn.

Il ne vous reste plus qu'a déposer les mini-cubes pré-congelés sur vos pains de mie grillés et décorer avec un brin de persil ou une demie tomate cerise.

Pour vous avancer, vous pouvez faire votre préparation la veille, griller vos pains de mie et réserver la partie congélation et le montage pour le jour de la dégustation.