

Concombre et crevettes marinés au curry



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 concombre
- 200 g de petites crevettes roses cuites décortiquées
- 1 c. à c rase de curry en poudre
- Le jus d'un citron et demi
- 1 échalotes
- 3 c. à c. d'huile d'olive
- Sel & poivre
- Ciboulette ciselée

Les étapes

Peler et émincer très finement les échalotes. Laver les concombres et les éplucher puis les couper en rondelles très fines. Les disposer dans un plat creux.

Préparer la marinade : mélanger l'huile d'olive, le jus des citrons, le sel, le poivre, le curry en poudre, les échalotes et la ciboulette.

Source: [Recette de Concombres et crevettes marinés au curry \(www.lesfoodies.com\)](http://www.lesfoodies.com)