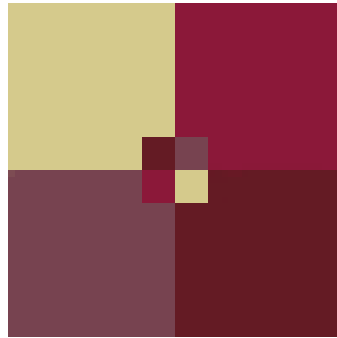


## Pamplemousse tropical

### Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 2 pamplemousses
- 150g de crevettes décortiquées
- 1 jaune d'œuf
- 2 CS de moutarde forte
- 100ml d'huile d'arachide
- Sel/poivre du moulin
- Quelques feuilles de menthe  
(pour la décoration)



Recette Cellar Du Vin.com

### Recette :

Couper les pamplemousses en deux, et en retirer la pulpe sans percer la peau. Réserver la pulpe dans un saladier et retirer l'excédent de jus.

Coupez la pulpe en petits morceaux et retirer les peaux désagréables à manger. Retirer à nouveau l'excédent de jus (laissez en un peu quand même il aidera à fluidifier la mayonnaise). Ajoutez les crevettes, et mélangez, salez, poivrez et laissez reposer.

Pour la mayonnaise, dans un bol mettez un jaune d'œuf, la moutarde forte, salez et poivrez et mélanger. Une fois le mélange homogène et onctueux ajoutez doucement l'huile en battant vigoureusement. Ajoutez de l'huile jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme.

Ajoutez la mayonnaise par cuillerée au mélange pulpe crevettes, et mélangez en faisant attention de ne pas écraser les morceaux de pulpe. Une fois bien mélangé, vous pouvez remplir les coques de pamplemousse. Décorer avec les feuilles de menthe et mettre au frais 2 heures avant de servir.

### Accompagnement :

Un Muscadet par exemple...

### Notes :