

# Condiment pour l'apéro, mâche et citron vert

Pour 4 :



- 100 g de [mâche](#)
- 2 [citrons](#) vert
- 6 [crevettes](#) roses
- 50 g de bouillon de légumes ou d'eau minérale
- 1 trait de vinaigre de [riz](#)
- 1 cuillère de sauce d'[huîtres](#) (oyster sauce)
- [Poivre](#) sarawak et fleur de [sel](#)
- 35 g de corn flakes

Mettre dans la cuve d'un blender l'eau, la mâche lavée, un citron en zestes et les deux citrons en jus, mixer jusqu'à obtention d'une [masse](#) homogène. Assaisonner. Pendant le mixage, décortiquer les crevettes et les [piquer](#). Écraser les corn flakes pour avoir une poudre grossière.

[Dresser](#) dans deux verres différents, l'un avec les corn flakes et l'autre avec le condiment. [Piquer](#) les crevettes sur un support et comme ça chacun peut tremper les crevettes dans le condiment et dans les corn flakes.

**Pour finir...** Peut se déguster très agréablement avec un pétillant naturel de Mont-louis ou alors tout autant avec un verre de muscadet.