

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.