

## Crevettes sauce cocktail.



**Température : 80°C**

**Taux d'humidité : 100%**

**Cuisson : 8 à 10 min**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

12 gambas fraîches ou décongelées,  
avec ou sans tête

1 avocat mûr

1 mangue mûre

4 belles feuilles de salade verte

4 belles feuilles de salade rouge

### **Pour la sauce cocktail**

100 g de mayonnaise

50 g de ketchup

½ cuillère à café de poivre noir du moulin

1 filet de tabasco

2 cuillères à soupe de cognac

**Préchauffez le four à 80°C, 100% d'humidité.**

- Lavez les crevettes et, avec un couteau tranchant ou des ciseaux, incisez le dos dans le sens de la longueur (laissez le bout de la queue) et retirez soigneusement les intestins. Mettez les crevettes dans le plat Gastro Norm perforé. Insérez le plat non perforé sur le niveau le plus bas pour qu'il récupère les gouttes.
- Faites cuire les crevettes dans le four à vapeur préchauffé, de 8 à 10 min selon leur taille.
- Épluchez l'avocat et la mangue, coupez-les dans le sens de la longueur, retirez les noyaux et décrochez la chair du noyau de la mangue.
- Lavez les feuilles de salade.
- Pour la sauce cocktail, mélangez tous les ingrédients, répartissez la sauce sur des coupelles, posez-les sur les assiettes.
- Émincez la mangue et l'avocat, dressez les morceaux sur des assiettes. Garnissez chaque assiette avec deux feuilles de salade, une verte et une rouge.
- Disposez trois crevettes encore chaudes et servez.