



A déguster avec vos crevettes mais aussi vos grillades et viandes blanches! Découvrez son goût suave et légèrement épicé pour varier de votre ketchup habituel ...



Pour l'apéro entre potes

Toasts de la mer

Dans un bol, coupez un avocat en morceaux, ajoutez 150g de miettes de crabe et la moitié d'un pot de sauce cocktail. Mélangez le tout pour obtenir une pâte. Coupez de fines rondelles de concombre.

Tartinez le mélange sur des crackers et ajoutez les rondelles de concombre par dessus.

Au lieu des crackers, vous pouvez utiliser des blinis ou du pain de mie.



Pour rendre ta moitié in love

Verrine exotique, crevettes, sauce cocktail

Dans un bol, ajoutez des quartiers d'orange, de pamplemousse, de la mangue coupée en morceaux et mélanger avec de la sauce cocktail.

Mettez le mélange dans des verrines, ajoutez 3 crevettes décortiquées par dessus. Ajoutez de la coriandre fraîche ciselée.

Mettre 30min au frigo avant de servir.

Vous pouvez ajouter des cubes de concombre ou de l'avocat dans votre mélange.



Pour épater ta belle mère

Pain de poisson, sauce cocktail

Faites cuire 800g de colin 10 min au court-bouillon, égouttez. Émiettez ces filets cuits dans un saladier, ajoutez 5 œufs entiers, 1 brique de crème liquide, 1 petite boîte de sauce tomate, 100g de gruyère râpé. Salez et poivrez. Beurrez un moule à cake, y verser la préparation et faites cuire 45 min à 150°C. Démoulez tiède et servez très frais avec un pot de sauce cocktail.

Vous pouvez préparer ce plat la veille.



Pour le plaisir des enfants

Salade de riz de la mer

Faites cuire 500g de riz et laissez refroidir. Ajoutez dans un saladier 200g de thon en boîte, 10 bâtonnets de surimi coupés en rondelles, 4 œufs dur coupés en tranche, une petite boîte de maïs, 15 olives vertes et 15 tomates cerises. Mélangez tous les ingrédients avec 1 pot de sauce cocktail, c'est prêt !

Vous pouvez changer le surimi par des crevettes .

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

