



La cuillère aux 3 couleurs

12/07/2016 à 14h47

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 8 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour 12 cuillères :

- 1 grosse tomate
- 1/2 poivron jaune
- 12 crevettes roses cuites
- 2 cuillères à soupe d'huile colza /olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

Préparation :

- Epépinez le poivron et la tomate, rincez-les, puis coupez-les en petits dés;
- Mélangez la tomate et le poivron et disposez les dés dans les cuillères;
- Mélangez l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre dans un bol, puis versez un filet sur chaque cuillère;
- Décortiquez les crevettes et placez-les par-dessus le mélange.