



# Tremettes au curry d'Asie

03/11/2015 à 11h59

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

**Pour les tremettes :**

- 400 g de crevettes cuites
- 1 fenouil
- 1 citron
- 1 botte de radis
- 2 oignons verts
- 1 cœur de céleri
- 250 g de tomates cerise
- ½ concombre

**Pour la réalisation de la sauce :**

- 20 cl d'huile de colza
- 150g de fromage blanc
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de citron
- 1 cuillère à café de curry
- 2 pincées de piment
- sel, poivre

Préparation :

**Préparation de la sauce :**

- Mélangez au fouet le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre;
- Tout en continuant à fouetter, versez l'huile peu à peu en filet, pour démarrer l'émulsion;
- Ajoutez à la sauce, le jus de citron, le curry, le piment et le fromage blanc et un peu de vert d'oignon.

**Préparation des tremettes :**

- Lavez les tomates cerise;
- Découpez les autres légumes;
- Coupez le citron en plusieurs quartiers;
- Disposez dans des ramequins les légumes ainsi que les crevettes;
- Servez la sauce en accompagnement