

Bleu de Termignon aux crevettes et mini-carottes

Ingrédients

300 g de Bleu de Termignon
16 mini-carottes
16 crevettes roses cuites
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 brins de marjolaine
1/2 citron jaune
Sel et poivre
16 petites piques en bois

La recette

Décortiquez les crevettes et réservez les queues. Lavez, essorez et ciselez la marjolaine. Pressez le jus de citron, ajoutez le sel, l'huile d'olive, la marjolaine et les queues de crevettes. Laissez mariner pendant 1 heure au frais. Lavez, brossez et coupez les queues de carottes en en laissant 1 cm.

Retirez la croûte du Bleu de chèvre et coupez des petits cubes.

Préparez les petites brochettes en piquant une petite carotte, 1 crevette égouttée et un cube de bleu de chèvre. Servez pour l'apéritif.

Une recette selon Marc Labourel.