



## Tartelettes Snack HUG aux crevettes thaïlandaises sur salade d'asperges

Une entrée exclusive de HUG – créée tout spécialement par Trüffel GmbH, Wiesbaden

Recette pour env. 10 tartelettes Snack HUG de Ø 7 cm / tartelettes Universal de Ø 7 cm

### Ingrédients

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 10            | crevettes                   |
| 10 chacune    | asperges vertes et blanches |
| 100 g         | vinaigre de framboise       |
| 2             | oignons                     |
| 50 g          | huile d'olive               |
| 50 g          | huile de noix               |
|               | poivre, sel                 |
| 1 cuil. à thé | huile de sésame             |
|               | gingembre, moulu            |
|               | ail                         |
|               | chili                       |
|               | cresson frais               |



### Préparation :

Mélanger l'huile de sésame, le gingembre, l'ail et le chili et en badigeonner les crevettes décortiquées en laissant la queue, puis laisser mariner pendant deux jours. Mariner les asperges vertes et blanches tièdes et coupées finement avec le vinaigre de framboise, le poivre, le sel, les oignons, l'huile d'olive et l'huile de noix.

Avant de servir, rôtir les crevettes à point. Placer le cresson frais dans les tartelettes en formant un anneau, disposer la salade d'asperges tièdes dans le petit nid ainsi formé. Placer les crevettes poêlées par-dessus de façon décorative et garnir d'une asperge verte thaïlandaise.

### Suggestion :

Servir en entrée avec un petit bouquet de salades.

