

Bleu de chèvre aux crevettes et mini-carottes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

300 g de [Bleu de chèvre](#)
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



Préparation

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 égoutée et un cube de bleu de chèvre. Servez pour l'apéritif.

Une recette selon Marc Labourel.