



## POISSON A LA MAYONNAISE

Pour 4 personnes en plat principal ou 8 personnes en entrée (recette facile)

### Achats

400 gr.	Poisson blanc cuit, genre cabillaud
4 c.s. (60ml.)	Bonne mayonnaise, par exemple Thomy
2 c.s.	Demi-crème acidulée
1	Laitue Iceberg, coupée fine
2	Citrons
2	Oeufs cuits dur
100 gr.	Petits pois surgelés, par exemple Findus
	Sel et poivre
3	Crevettes géantes PAR assiette
1 sachet	Olives vertes sans noyau
1 c.s.	Ketchup
3 gouttes	Tabasco

### Recette

1. Pocher le poisson à la vapeur, le cuire plutôt moins que plus, il doit être ferme, ainsi on peut plus facilement le défaire en lamelles. Le laisser refroidir,
2. Mélanger la mayonnaise avec jus de citron et la crème acidulée pour l'alléger. Saler et poivrer. Employer un peu de ketchup ou du Tabasco pour lui donner un petit coup de feu !
3. Ajouter les petits pois à la mayonnaise,
4. Défaire en lamelles le poisson.

### Service

Placez la mayonnaise et le poisson au milieu de l'assiette, placer la laitue autour. Décorez avec des tranches d'œuf, les olives vertes et les crevettes.

Mars 2008 - Fred Zoells - Michel Divorne - Pierre Venetz