

Tartare de crevettes nordiques et concombres

<i>Ingrédients :</i>	<i>Préparation :</i>
- 2 concombres libanais - 1 paquet de crevettes nordiques <i>Alimentation FC</i> - 1 échalotte française - ½ tasse de sauce sésame (kamikaze ou wafu)	1. Coupez les concombres libanais en petits morceaux. 2. Mélangez tous les ingrédients dans un bol. 3. Pour faire la forme d'un tartare, vous pouvez utiliser un ramequin rond. Appuyez bien sur la surface de votre mélange pour être sûre qu'il garde sa forme ronde. 4. Servez dans une assiette avec du pain ou des craquelins! 5. Reste plus qu'à déguster! Bon appétit!