



# VERRINES FRAICHEUR



## INGRÉDIENTS

70gr **Houmous à la menthe Sud'n'Sol**  
12 Tomates cerise  
50gr **Tomates cerise confites Sud'n'Sol**  
100gr de crevette  
1 échalote  
1/4 botte de ciboulette  
1/4 de citron

## PRÉPARATION

Laver et couper les tomates cerise en 4.  
Couper les tomates cerise confites en 2. Eplucher et ciseler l'échalote. Mélanger les tomates, l'échalote avec un peu d'huile des tomates cerise confites et le jus de citron.  
Répartir les tomates dans le fond des verrines, ajouter l'Houmous à la menthe.  
Mélanger les crevettes coupées en petit cube avec la ciboulette ciselée.  
Terminer la verrine avec les crevettes.

