

Soupe froide de pommes, gingembre et crevettes



Pour 4 personnes

 **10 à 20 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

2 pommes Granny Smith
 1 branche de céleri (avec les feuilles)
 1 petit morceau de gingembre frais
 4 crevettes roses décortiquées
 Le jus d'un 1/2 citron
 4 feuilles de menthe
 1 pincée de sel
 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 - Peler les pommes et le gingembre. Laver le céleri.

2 - Tailler les pommes, le gingembre et le céleri grossièrement puis les passer à la centrifugeuse (ou au blender pour plus de matière ; auquel cas, ajouter 30 à 40 cl d'eau avant de mixer).

3 - Ajouter le jus de citron et une pincée de sel.

4 - Répartir la boisson dans 4 verres à jus de fruit.

5 - Piquer les crevettes sur des pics en bois et les déposer sur les verres.

6 - Décorer en finition d'une feuille de menthe fraîche.

