



# Jolies verrines aux scampis et sauce tartare

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

2 jaunes d'œuf  
1 cuillère à soupe de moutarde (rase)  
2 1/2 décilitres d'huile d'arachide  
4 cuillères à soupe d'un mélange d'herbes potagères (finement hachées - p. ex. estragon, persil et ciboulette)  
1 échalot (émincée)  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 œuf dur (écrasé)  
1 cornichon (émincé)  
36 scampis (précuits ou autres crevettes)  
sel et poivre  
3 brins de persil (ou de ciboulette)

## Méthode de préparation

- 1.** Préparez la sauce tartare : dans un bol, battez les jaunes d'œufs et la moutarde pour obtenir un mélange homogène. Versez l'huile en petit filet sans cesser de battre les œufs. Vous avez à présent une mayonnaise de base. Ajoutez les herbes, l'échalote, le jus de citron, l'œuf, le cornichon, le sel et le poivre. Versez la sauce dans une poche à douille.
- 2.** Placez deux scampis dans chacun des 12 petits verres (verres à shot, verres à vin, flûtes à champagne, etc.). Garnissez-les d'une pointe de tartare. Ajoutez un troisième scampi.
- 3.** Garnissez de persil ou de ciboulette.