**Cocktail de crevettes de la mer du Nord**

**mangue**
**carottes**
**concombre**
**cerfeuil**
**tomates**
**chicons**
**oeuf**

**crevettes grises**
**citron**
**oignons de printemps**
**laitue au chou**
**mayonnaise**
**ketchup**
**gin**

Faites bouillir les œufs et coupez-les en quartiers. Épluchez une tomate, videz-la et coupez-la en cubes. Pelez les crevettes grises. Coupez la mangue, le concombre et la carotte en tiges d'égale épaisseur et longueur. Divisez une tranche de citron en quatre segments. Pelez les crevettes.

Mélangez la mayonnaise avec du ketchup et un peu de gin.

**En coupes** : un fond de laitue finement hachée, une feuille de chicon, des bâtons de mangue, de carotte, de concombre, un quart d'œuf, une ciboule hachée, une portion de dés de tomates, des crevettes grises pelées à la main. Terminez avec une tranche de citron et un brin de cerfeuil. Servez la sauce dans un récipient séparé.