



Granité de melon crevettes et feta

Ingrédients

- g Crevettes
- g Feta
- feuilles Menthe
- Stk Melon
- El. Huile d'olive
- Würfel de bouillon Légumes MAGGI

Préparation

1. Coupez le melon en deux. Retirez les pépines, conservez la chair et gardez la peau pour servir de contenant. Mixez le chair de melon et la menthe. Versez dans un plat à gratin et placez au congélateur 2 heures. Grattez toutes les 30 minutes avec une fourchette.
2. Coupez la feta en dés.
3. Mélangez l'huile, le bouillon émietté et les crevettes. Faites mariner les crevettes 30 minutes dans ce mélange.
4. Dans chaque coque de melon, servez du granité, des crevettes et des dés de feta.

10

2 Portions

Kohlenhydrate	7.11 g
Energie	864.74 kcal
Fette	88.12 g
Protein	13.56 g