**TOAST COCKTAIL**

**Pour 20 toasts**

**10 crevettes cuites et décortiquées puis coupées en 2 en enlevant la moelle**

**10 œufs de cailles cuits, écaillés et coupés en 2**

**150 g de Mayonnaise légère : 1 œuf, 1 cas de moutarde, 1 cas de vinaigre balsamique, 250g d’huile de tournesol, sel, poivre**

**Quelques gouttes de tabasco +/- selon le goût**

**20g de ketchup**

**20 tranches de pain de mie**

**Ciboulettes ciselées pour la déco**

**Emporte pièce**

Préparer la mayonnaise en passant au mixeur plongeant tous les ingrédients de celle-ci, vous obtiendrez bien sur plus de 150g, donc prélevez ensuite dans un bol, 150g de votre Mayonnaise légère (si vous n’avez pas de mixeur plongeant, faite une mayonnaise maison normalement ou utiliser un pot du commerce)

Mélanger la mayonnaise, le ketchup et le tabasco puis réserver au frais dans une poche à douille

Griller le pain de mie et découper à l’emporte-pièce de votre choix, chaque tranche

Réserver les chutes pour en faire de la panure par exemple

Déposer sur votre plat de service

Mettre une couche de mayonnaise cocktail sur chaque toast à l’aide de la poche à douille

Déposer une demi -crevette et ½ œuf de caille

Saupoudrez de ciboulette et servez

**LA TABLE DES PLAISIRS**