




Domaine Laroche
CHABLIS
depuis 1850

Rapé de mangue et concombre à la menthe et aux crevettes roses

Pour 4 personnes

12 belles crevettes roses décortiquées
1 mangue verte
1 concombre
2/3 feuilles de menthe
Huile d'olive
Sel et poivre

Eplucher, épépiner le concombre et le raper ainsi que la mangue.
Hacher très finement, aux ciseaux ou au couteau, les feuilles de menthe.

Mélanger le tout.

Arroser d'huile d'olive, saler poivrer et réserver au frais.

Dans une assiette poser une portion de ce mélange et poser 3 crevettes décortiquées sur le dessus.

A savourer avec un Chablis Saint Martin

Venez découvrir notre restaurant
dans un cadre splendide en plein coeur de Chablis...

Laroche Wine Bar Restaurant & hôtel du Vieux Moulin

18, rue des Moulins - 89800 Chablis Tel: 03.86.42.47.30 Fax: 03.86.42.84.44

www.larochehotel.fr www.larochewines.com