**Salade aux crevettes grises de la Mer du Nord**

**crevettes grises  
yaourt grec  
crème culinaire  
sherry  
œufs**

**sauce Worcestershire  
moutarde  
citron  
échalote  
sel et poivre  
poudre de paprika**

Choisissez une quantité de crevettes non décortiquées. Si vous achetez des crevettes décortiquées dans un conteneur, vous avez de toute façon une charge de numéros E à bord. Et vous ne savez pas comment ils ont retiré la coquille, pelée à la main ou de façon chimique.

Le reste est très simple : préparez une sauce à base de yaourt grec, de crème fraîche, d'un peu de sherry, d'un peu de sauce Worcestershire, d'une cuillerée de moutarde et d'un filet de jus de citron. Mélangez bien et assaisonnez avec du poivre, du sel et une pincée de paprika doux. Ajoutez maintenant les crevettes décortiquées, l'œuf dur râpé et la moitié d'une échalote réduite en purée.

Les ingrédients ajoutés contiennent également des saletés, mais là encore, la perfection n'existe pas.