

# Sauce crevette 160 calories

**Préparation : 10 minutes**

4 personnes :

200 g de crevettes roses décortiquées

40 cl de crème fraîche

2 cs de Cognac

Poivre du moulin

1. Passez les crevettes au mixeur pour les réduire en purée.
2. Mélangez-les avec la crème fraîche. Ajoutez une bonne pincée de poivre fraîchement moulu et le cognac, et mélangez.

**LES CONSEILS DE NINA:** Cette sauce peut accompagner tous les poissons grillés ou pochés.