

SALADE FESTIVE AUX CREVETTES

Produits



Mélange de jeunes pousses
300g Florette



Plat principal



10 unités



20 min

Ingédients

- 500g Jeunes pousses Florette
- 700g Crevettes cuites décortiquées
- 500g Segments d'orange et pamplemousse
- 5 pièces Avocats
- 120g Oignons nouveaux
- 70 ml Huile d'olive
- 30 ml Jus de citron vert
- 25 ml Jus d'orange

Les étapes de préparation

1. Mélanger 30 ml d'huile d'olive avec 20 ml de jus de citron vert, ajouter les crevettes, filmer et laisser mariner 15 à 20 min au froid positif (+3 °C).
2. Émulsionner 40 ml d'huile d'olive, 10 ml de jus de citron vert et 25 ml de jus d'orange et rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au froid positif 20 à 30 min.
3. Couper les avocats en dès et les citronner puis émincer les oignons nouveaux.
4. Répartir les jeunes pousses Florette dans les coupelles puis ajouter les segments d'agrumes, les dés d'avocat citronnés et les oignons nouveaux.
5. Déposer les crevettes marinées au centre et arroser légèrement de vinaigrette juste avant service.



Astuce du chef !

Zester un peu de citron vert ou d'orange au moment du dressage pour intensifier les arômes et apporter une brillance naturelle.