

Salades

Salade de queues d'écrevisses à la citronnelle


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

134

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Séparer le bulbe de la tige des oignons nouveaux. Éplucher et ciseler le blanc. Réserver.
- 2 Effeuilier la citronnelle et la ciseler. Réserver avec les oignons.

Étape 2

Mélange et assaisonnement de la salade

- 1 Dans un grand saladier, mettre une noisette de wasabi.
- 2 Peler le gingembre frais puis le râper au dessus du saladier.
- 3 Ajouter la mayonnaise, la crème fraîche et bien mélanger.
- 4 Ajouter la sauce soja et le ponzu, en mélangeant bien après chaque.
- 5 Déposer les queues d'écrevisse et le mélange oignon-citronnelle dans le saladier, bien mélanger.

Étape 3

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

240 g **Queue(s) d'écrevisse**
 20 **Feuille(s) de citronnelle**
 1 c. à café **Wasabi**
 1 **Gingembre frais**
 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
 2 c. à soupe **Mayonnaise**
 4 **Oignon(s) nouveau(x)**
 2 c. à soupe **Sauce soja**
 1 **Vinaigre de vin**

Ingrédients pour le dressage

1 **Laitue(s)**
 1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

Dressage

- 1 Dans une assiette creuse, faire un nid de feuilles de laitue.
- 2 Déposer au centre la salade de queues d'écrevisses.
- 3 Décorer avec quelques fleurs alimentaires.