



Salades

# Salade de crevettes aux agrumes



**15 min** 10 min 5 min 0 164  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 2 personnes

## Ingrédients pour la salade

12 **Crevettes roses**  
1 **Pamplemousse**  
0.5 **Concombre**  
3 c. à café **Sauce soja**  
5 **Radis**  
3 c. à soupe **Menthe  
fraîche**  
1 **Huile d'olive**

## Ingrédients pour la sauce

2 c. à soupe **Jus de  
pamplemousse**  
1 c. à soupe **Huile de  
tournesol**  
1 c. à soupe **Vinaigre de  
vin blanc**  
1 c. à café **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Sauce soja**

## Étape 1

Préparation de la salade

- 1 Décortiquer les crevettes. Réserver.
- 2 Peler le pamplemousse à l'aide d'un couteau.
- 3 Détailler le pamplemousse en quartier.
- 4 Tailler le concombre en bâtonnets.
- 5 Couper les radis en fines tranches.
- 6 Hacher finement les feuilles de menthe.

## Étape 2

Cuisson des crevettes

- 1 Mettre un peu d'huile dans une poêle et la faire chauffer à feu vif.
- 2 Quand l'huile fume, ajouter les crevettes et la sauce soja.
- 3 Faire cuire cinq minutes. Réserver.

## Étape 3

Préparation de la sauce

- 1 Dans un bol, verser le jus de pamplemousse, l'huile, le

vinaigre, le sucre et la sauce soja.

- 2 Mélanger jusqu'à ce que le sucre se dissolve.

#### **Étape 4**

##### Dressage de la salade

- 1 Disposer les crevettes, le pamplemousse en quartier, le concombre et les radis dans un plat.
- 2 Verser la sauce sur les crevettes et les légumes et parsemer de menthe hachée. Poivrer.