



Salades

Salade de crevettes



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

338

CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Mettre une poêle sur feu moyen et y ajouter un filet d'huile d'olive.
- 2 Quand elle est chaude, y déposer les crevettes et les faire rapidement colorer des deux côtés, puis couvrir et couper le feu. Réserver.
- 3 Eventuellement, utiliser des crevettes déjà cuites.
- 4 Peler le pamplemousse à vif et prélever les segments.
- 5 Ouvrir et dénoyauter l'avocat. Retirer la peau et couper la chair en petits cubes.
- 6 Effeuillez la coriandre et la déchirer grossièrement à la main.

10 **Crevettes roses**

1 **Pamplemousse**

1 **Avocat**

5 tige(s) **Coriandre**

75 g **Mesclun**

2 c. à soupe **Huile d'olive**

1 c. à soupe **Vinaigre de vin**

1 **Sel**

Étape 2

Dressage

- 1 Poser les feuilles de salade préalablement lavée et essorée dans l'assiette de service. Répartir dessus les crevettes, le pamplemousse, l'avocat et la coriandre.
- 2 Arroser avec de l'huile d'olive, du vinaigre et du sel.