

Salades

Salade camarguaise



1h15 30 min 15 min 30 min 552

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la salade camarguaise

- 1 Faire cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante salée selon les indications figurant sur le paquet.
- 2 L'égoutter dans une passoire, le rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson.
- 3 Laver et éplucher le concombre. Le couper en deux dans la longueur et retirer les graines avec une cuillère.
- 4 Couper un quart du concombre en rondelles très fines pour le décor et le reste en petits dés avec un couteau éminceur.
- 5 Laver et couper un tiers des tomates et le poivron vert en petits dés avec un couteau éminceur.
- 6 Couper le reste des tomates en quartiers pour le décor.
- 7 Hacher finement les filets d'anchois avec le couteau éminceur. Décortiquer les crevettes.
- 8 Mélanger les dés de tomates, de concombre, de poivron, les câpres, les olives, les filets d'anchois et la moitié des crevettes dans un saladier avec le riz.

Étape 2

Préparation de la sauce à l'ail

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade camarguaise

200 g **Riz long**
1 **Concombre**
1 **Poivron(s)**
6 **Tomate(s)**
100 g **Olives noires**
300 g **Crevettes roses**
10 g **Câpres**
50 g **Anchois frais entier(s)**
1 **Sel**

Ingrédients pour la sauce à l'ail

3 **Gousse(s) d'ail**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
6 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
1 **Sel**

- 1** Éplucher et réduire les gousses d'ail en purée avec un presse-ail.
- 2** Dans un saladier, mélanger la purée d'ail et les jaunes d'oeufs à l'aide d'un fouet.
- 3** Verser lentement l'huile d'olive sans cesser de fouetter jusqu'à obtenir le volume désiré.
- 4** Incorporer le vinaigre et saler.

Étape 3

Dressage

- 1** Arroser la salade avec la sauce à l'ail et laisser mariner pendant 30 minutes.
- 2** Décorer avec les quartiers de tomates, les rondelles de concombre, le reste des crevettes et quelques olives.