



SALADE DE CREVETTES AUX FRUITS



Temps de préparation
20 minutes



Temps de cuisson
-



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

6 cœurs de sucrine
1 pomme verte
1 melon
2 kiwis
300g de crevettes roses décortiquées
2 citrons
2cm de gingembre frais
50g de graines de sésame
Huile d'olive
Piment d'Espelette
Sel, poivre

Préparation de la recette

Détacher et laver la sucrine.

Couper la pomme en petites allumettes, le melon et les kiwis en cubes.

Eplucher et couper très finement le gingembre.

Presser le citron.

Déroulement de la recette

Mélanger les crevettes, le gingembre, les graines de sésame, le jus d'un citron, 2 pincées de piment d'Espelette et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Saler.

Assaisonner la salade avec le deuxième jus de citron et l'huile d'olive.

Dresser vos assiettes ou votre plat, et servir très frais.



*La sucrine est un cœur de laitue.
N'hésitez donc pas à prendre
une autre salade si vous n'en
trouvez pas !*

*Une salade originale et
rafraîchissante pour une
belle entrée d'été !*