

SALADE CREVETTE AVOCAT PAMPLEMOUSSE



Ingrédients (4 personnes) :

24 crevettes cuites

1 gros avocat

2 pamplemousses roses

1 champignon de Paris

1 sachet de salade (mélange de jeunes pousses)

Vinaigrette :

5 cs d'huile d'olive

2 cs de sauce soja

le jus d'un citron

le jus du pamplemousse

2 pincées de curry

1 gousse d'ail

sel, poivre

- Peler à vif les pamplemousses en récupérant le jus (il servira pour la vinaigrette).
- Décortiquer les crevettes et les réserver au frais.
- Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.
- Juste avant le service, éplucher et détailler en tranche le champignon et l'avocat.
- Assaisonner la salade avec les 3/4 de la vinaigrette, dresser sur 4 assiettes, répartir dessus les tranches d'avocat et de champignon puis le pamplemousse et les crevettes. Remettre un peu de vinaigrette, un tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel.