

Salade folle saumon-crevettes

Préparation : 20 mn :

Les ingrédients pour 6 personnes :

18 grosses crevettes roses cuites
250 g de tranches de saumon fumé
50 g d'œufs de saumon
1 orange (plutôt 2)
1 oignon rouge
1 bouquet de basilic
200 g de mesclun
5 cl de vinaigre de cidre
10 cl d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Râper le zeste de l'orange et la peler à vif avec un couteau tranchant, lever les suprêmes au dessus d'un bol pour récupérer le jus. Égoutter les suprêmes dans une passoire posée sur le bol.

Décortiquer les crevettes et couper les tranches de saumon en grosses lanières.

Éplucher et émincer l'oignon rouge, effeuiller le basilic et rincer la salade.

Ajouter le vinaigre, l'huile, sel et poivre dans le jus d'orange en fouettant. Ajouter les œufs de saumon et les zestes d'orange.

Déposer la salade dans des assiettes et répartir les autres ingrédients. Napper de vinaigrette au dernier moment et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>