

SALADE DE CREVETTES & SALICORNE



Ingrédients :

16 crevettes roses - 2 avocats - Feuilles de mesclun -
200 g de salicorne fraîche - 20 tomates cerises
- 1 pomelo - Huile d'olive, jus de citron

- 1 Lavez et essorez les feuilles de mesclun ainsi que la salicorne.
- 2 Disposez le mesclun et la salicorne dans 4 assiettes.
- 3 Coupez-en deux les tomates cerises et les avocats puis partagez-les dans les 4 assiettes.
- 4 Découpez les suprêmes de pomelo et disposez-les sur les feuilles de mesclun.
- 5 Décortiquez les crevettes puis ajoutez, sur la salade, 4 crevettes par assiette.
- 6 Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive et le jus de citron. Bon appétit !

Plus de recettes sur www.terre-saline.com !