

Salade chinoise aux crevettes



Une salade exotique à servir en entrée ou en accompagnement d'un poisson grillé. L'ananas peut être remplacé par de la mangue ou de la papaye fraîche.

Ingrédients pour 4 personnes

1 ananas frais
12 crevettes roses cuites
100 grammes de champignons de Paris frais
200 grammes de pousses de soja frais
200 grammes de pâtes de soja
1 pamplemousse
20 feuilles de coriandre fraîche

Pour la sauce:

20 grammes de gingembre frais râpé
1 gousse d'ail
20 ml d'huile d'arachide
10 ml d'huile de sésame
10 ml de sauce soja
20 ml de jus de citron vert

Préparation

1. Blanchir les pousses de soja 1 minute dans de l'eau bouillante, puis égoutter et verser dans le saladier.
2. Tremper les pâtes de soja dans de l'eau bouillante et les laisser blanchir pendant 5 minutes. Egoutter et laisser refroidir puis verser dans le saladier.
3. Peler l'ananas puis le couper en petits cubes et ajouter dans le saladier.
4. Ajouter les feuilles de coriandre ciselées et les crevettes.
5. Pour préparer la sauce, mélanger le gingembre râpé, l'ail pressé, les huiles, le jus de citron et la sauce soja. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Verser dans le saladier et servir aussitôt.

Bon appétit!