



Salade de pastèque, roquette et crevette

30/07/2019 à 11h54

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 600 g de crevettes décortiquées et déveinées
- La moitié d'une petite pastèque, coupée en tranche
- 1 poignée de myrtilles
- 120 g de fromage feta
- 240 g de roquette
- 1 tasse de vinaigre balsamique
- 2 cuillères d'huile d'olive
- ½ cuillère à thé de sel
- ½ cuillère à thé de poudre d'ail
- ¼ cuillère de poivre noir
- Laissez les crevettes dans un bol d'eau pendant une heure

Préparation :

- Dans une petite casserole, ajoutez un peu de vinaigre balsamique et le porter à ébullition;
- Alors, baissez la température et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir la consistance de sirop;
- Retirez du feu et le mettre de côté;
- Assaisonnez les crevettes d'huile d'olive, de sel et de poivre noir;
- Mettez les crevettes et les tranches de pastèque sur des pics à brochettes et les faire griller 2 minutes de chaque côté;
- Pour assembler la salade, distribuez des feuilles de roquette dans une assiette, ajoutez quelques tranches de pastèque et quelques crevettes grillées et répandez une poignée de myrtilles et de feta;
- Affinez avec quelques gouttes de réduction balsamique.