Salade de crevettes au pamplemousse

10/03/2015 à 11h17

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 32 crevettes roses cuites
- 2 pamplemousses
- 120 g de mesclun
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 cl de jus de citron
- 10 cuillères à soupe de sauce cocktail
- 1 cuillère à café d'estragon ciselé
- Sel, piment d’Espelette

Préparation :

- Décortiquez les crevettes roses. Pelez les pamplemousses à vif, puis dégagez les quartiers en séparant la membrane qui les enveloppe;
- Préparez la sauce cocktail en passant les ingrédients au mixeur jusqu'à consistance onctueuse, ajoutez l’estragon;
- Assaisonnez le mesclun avec l'huile d'olive et le jus de citron, le sel et le piment d’Espelette;
- Répartissez le mesclun assaisonné au centre des assiettes de service. Disposez quatre fois deux crevettes entrecroisées aux quatre coins de l'assiette (carrée), puis ajoutez quatre croisillons de pamplemousse entre les crevettes;
- Nappez les crevettes de sauce cocktail ou servez-la à part dans une saucière. Décorez les crevettes de feuilles d’estragon et servez frais.