Salade de poireaux et crevettes à la vinaigrette d'agrumes

11/03/2020 à 14h50

Par Stéphane Grillon

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 6 poireaux
- 48 crevettes (8 crevettes/personne)
- ½ orange
- ½ citron vert
- un quart de pamplemousse
- ½ kiwi
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Retirez la première feuille de poireau (toujours trop dure) et les pointes vertes. Ne jetez pas le vert, il peut servir à faire des soupes ou en guise de garniture aromatique;
- Fendez les poireaux en 4 et laissez-les tremper dans l'eau;
- Faites-les cuire 20 minutes dans l'eau chaude légèrement salée, égouttez-les sans les refroidir, ils seront plus secs;
- Pelez les agrumes à vif et levez les segments. Mélangez sel, poivre, huile d'olive, battez au fouet et versez le tout sur les agrumes;
- Décortiquez les queues de crevettes.

Dressage

Cerclez le poireau tiède, posez les queues de crevettes dessus ou autour et recouvrez généreusement de vinaigrette d'agrumes.