SALADE DE HOMARD ET SA VINAIGRETTE ASIATIQUE

PRÉPARATION: 30 minutes

CUISSON: aucune

PORTIONS: 8

- * 675 g (1 ½ lb) homard cuit, décortiqué en petits morceaux
- * Concombres anglais, non pelés, tranchés finement
- * ½ botte de coriandre, effeuillée
- * ½ botte de menthe, effeuillée
- * 4 piments forts, hachés finement
- * 45 ml (3 c. à soupe) gingembre frais, haché
- * ½ oignon espagnol, ciselé

Vinaigrette

- * 80 ml (1/3 tasse) huile d'olive extra vierge
- Irresistibles***
- * 45 ml (3 c. à soupe) sauce soya
- * 45 ml (3 c. à soupe) vinaigre de riz

Dans un saladier, bien mélanger tous les ingrédients de la salade de homard et assaisonner légèrement. Réserver. * Dans un bol, mélanger les ingrédients de la vinaigrette, fouetter et verser sur la salade de homard. * Avec une cuillère de bois, bien mélanger les ingrédients.

* Metro vous recommande les produits Selection Merite et Irresistibles.
Consultez le site metro.ca pour des trucs et des recettes.