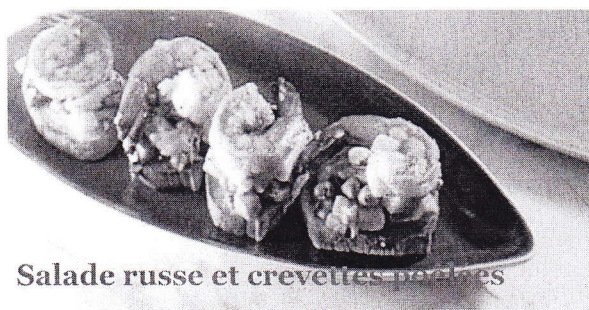




Salade russe et crevettes poêlées

Unités de mesure

Métriques

Quantité

Recette simple

par Marie-Fleur St-Pierre

Catégories: Bouchées, Entrées, Salades et Plats de légumes

Ingrédients

Légumes (carottes, haricots verts, céleri) coupés en macédoine et pois verts OU macédoine surgelée
Radicchio coupé en dés
Mayonnaise à l'ail fait maison OU du commerce
Estragon frais ciselé
Vinaigre de Xérès
Huile d'olive
Crevettes de grosseur moyenne
Gousses d'ail coupées en deux
Tranches de baguette huilées et rôties au four
Sel et poivre du moulin

Préparations

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les légumes frais ou surgelés jusqu'à l'obtention d'une cuisson al dente. Égoutter et refroidir aussitôt à l'eau froide. Bien égoutter à nouveau.

Dans un bol, mélanger les légumes, le radicchio et suffisamment de mayonnaise pour bien lier le tout. Assaisonner et ajouter un bon filet de vinaigre de Xérès. Ajouter l'estragon et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement.

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et l'ail à feu élevé. Éponger les crevettes avec un papier absorbant, les assaisonner et les saisir environ 1 à 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Couper les crevettes en deux sur l'épaisseur.

Déposer une cuillerée de salade russe sur les croûtons et garnir d'une demi-crevette. Servir aussitôt.

Note : Vous pouvez tout aussi bien servir cette salade telle quelle (sans les crevettes) sur des croûtons et servir à l'apéro ou en entrée sur une verdure et accompagnée de pain croûté.

En images

