

Salade de crevettes



Ingrédients :

- 1/2 chou chinois
- 500 g de crevettes
- 4 tomates
- 1 carotte
- 1/2 concombre
- 1 oignon
- 300 g de fromage blanc
- 5 cuillères à soupe d'huile
- 5 cuillères à soupe de vinaigre
- Sel, poivre

Préparation :

Coupez la carotte en bâtonnets très fins et les tomates en 4. Coupez également le concombre en tranches de 1 cm, l'oignon en lamelle et enfin le chou chinois en tranches puis à nouveau dans la largeur pour qu'il ne soit pas trop gros.

Décortiquez les crevettes et chauffez-les au micro-onde ou à la poêle.

Préparez la sauce en mélangeant le fromage blanc, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.

Préparez l'assiette en mettant le chou chinois et les carottes par dessus. Parsemez de lamelles d'oignon puis de sauce généreusement. Finissez en mettant par dessus les crevettes chaudes.

Mettez aux quatre coins deux morceaux de tomates et deux tranches de concombre. Servez immédiatement !