

Crevettes de Matane, edamame, brunoise de tomate, vinaigrette aux agrumes |

Recette pour 4 personnes

Description

Une belle salade tout en fraîcheur.

L'astuce du chef

Les crevettes nordiques sont communément appelées crevettes de Matane au Québec. Non pas que les crevettes remontent le St-Laurent jusqu'à Matane, mais elles y sont transformées.

Ingrédients

Pour la salade

- 200 Gr Crevettes de matane
- 200 Gr Tomate
- 125 Gr Edamame (fèves de soya)
- 0.50 Unité(s) Pamplemousse rose
- 1 Unité(s) Orange
- 0.50 Zeste(s) Lime

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Vinaigrette

- 100 Ml Jus d'agrumes
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 100 Ml Huile végétale
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Mise en place

Réalisez les zestes d'agrumes, puis retirez les suprêmes d'agrumes, gardez le jus pour la vinaigrette. Détaillez les suprêmes en trois morceaux.

Coupez les tomates en deux sur la hauteur, épépinez-les, puis coupez la chair en brunoise (petits cubes).

Blanchissez dans une eau bouillante les edamame, puis refroidissez-les dans une eau glacée. Effeuillez la coriandre.

Salade

Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients qui composent la salade de crevettes. Placez le tout au frigo de manière à ce que les goûts infusent.

Vinaigrette

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients qui composent la vinaigrette.

Fouettez avec énergie de manière à créer une émulsion, rectifiez l'assaisonnement.

Montage

Dans une vaisselle pour tapas, déposez la salade de crevette en créant du volume, arrosez de vinaigrette aux agrumes, déposez ici et là des feuilles de coriandre.

Bon appétit!